



COLOMBES CUCHY COLLECTIVITÉS

## Verrine chocolat mascarpone



### **Ingrédients (24 verrines):**

- Paquets de biscuits spéculoos
- 240 gr de sucre
- 480 gr de chocolat pâtissier
- 400 ml de crème liquide (ganache)
- 800 ml de crème liquide (crème mascarpone)
- 1Kg de mascarpone
- 800 ml de crème liquide entière 400 ml

### **Préparation de la recette :**

- 1. La ganache :** faites fondre le chocolat avec 400 ml de crème liquide en remuant pour que la texture devienne brillante. Retirez du feu et laissez tiédir.
- 2. La crème mascarpone :** montez les 800 ml de crème liquide bien froide en chantilly ferme avec le sucre. Ajoutez le mascarpone, et continuez à battre pendant 30 secondes.
- 3. Le dressage :** dans chaque verrine, déposez un biscuit spéculos émietté, une couche de mascarpone, une couche de ganache et finissez par la moitié d'un spéculoos émietté.  
Réservez au frigo jusqu'au moment de servir.

## Crème brulée simple et rapide



### **Ingrédients (24 verrines):**

- 60 cl de lait
- 150 cl de crème fraîche
- 300 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 180 g de sucre glace
- 18 œufs
- des ramequins
- un chalumeau de cuisine
- 100 g de cassonade

### **Préparation de la recette :**

Avant de commencer, préchauffez le four à Th.5 (150°C) et préparez un bac avec de l'eau directement dans le four pour le bain marie.

Commencez par mélanger le sucre et les 18 jaunes d'œufs puis ajoutez le sachet de sucre vanillé.

Ajoutez ensuite le lait et la crème et mélangez délicatement.

Laissez reposer la pâte pendant 20 à 25 minutes avant de placer la crème dans des petits ramequins.

Mette au four 25 minutes environ.

Laissez reposer une nouvelle fois avant de mettre le sucre glace sur chaque crème et de le faire caraméliser avec le chalumeau de cuisine.