

FICHE DE RECETTE

Forêt noire aux spéculoos

Type de recette	Dessert
Nombre de portions	10
Temps de préparation	10MIN + 10MIN
Prix / Portion (HT) :	0,00

INGREDIENTS

Égouter les cerises, conserver le sirop

Monter la crème en chantilly avec le sucre

Dressage en verrine

tremper les spéculoos dans le sirop, déposer une couche dans le fond du verre

déposer quelques cerises, ajouter une couche de crème

recommencer 2 ou 3 fois suivant la taille du verre.

Terminer par de la crème et quelques copeaux de chocolat.

Les "+++ " pour la durabilité

Utilisation d'ingrédients 100% bio et de produits locaux ou fairtrade

