



Entremets chocolat

Nombre de portions	Temps de préparation	Difficulté
25 portions	30 minutes	★☆☆



LES INGRÉDIENTS

- 2 demi-plaques de génoise nature
- 400g de préparation crème pâtissière Jean Ducourtieux
- 1L de lait
- 60g de cacao

LA RECETTE

Crème pâtissière cacao

1. Au batteur, mélanger la préparation crème pâtissière, le cacao et le lait pendant 10 minutes.

LE MONTAGE

1. Dans un cadre, disposer la demiplaque de génoise nature.
2. Pocher la crème pâtissière cacao en faisant des boules avec une douille très large.
3. Déposer une seconde demi-plaque de génoise nature.
4. Pocher la crème cacao avec une fine douille pour les finitions.
5. Saupoudrer de poudre de cacao.
6. Laisser prendre au froid avant de couper les portions.