



Entremets d'Halloween

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



LES INGRÉDIENTS

- 2 demi-plaques de génoise nature Jean Ducourtieux
- 400g de préparation crème pâtissière Jean Ducourtieux
- 1L de lait
- 60g de cacao
- Décor Halloween (mini meringues, chauves-souris en chocolat, citrouilles en pâtes d'amande, vermicelles...)

LA RECETTE

Crème pâtissière cacao

1. Au batteur, mélanger la préparation crème pâtissière, le cacao et le lait pendant 10 minutes.
2. Réserver en poche-pâtissière.

LE MONTAGE

1. Dans un cadre, disposer la demi-plaque de génoise nature.
2. Pocher généreusement la crème pâtissière cacao en faisant des boules avec une douille très large.
3. Déposer une seconde demi-plaque de génoise nature par-dessus.
4. Pocher la crème cacao avec une fine douille pour les finitions.
5. Saupoudrer de poudre de cacao.
6. Disposer les meringues fantômes, citrouilles en pâte d'amande et chauves-souris en chocolat. Ajouter quelques yeux en sucre et vermicelles colorés.
7. Laisser prendre au froid avant de couper les portions.