

Verrine stracciatella



Pour le dernier jour de travail et après un bon week-end de repos, je vous propose un dessert très simple, très rapide et le plus important très gourmand ! Ces verrines ont beaucoup plus et je dois dire que pour leur simplicité elles font un très bon effet ! Et je trouve l'idée très bonne pour récupérer un gâteau au chocolat un peu raté (comme c'est mon cas) ou pour du gâteau laissé à l'abandon (même si c'est très rare...ça arrive !).

Pour 4 verrines (plutôt grandes, si non 6 plus petites)

Ingrédients:

25g de chocolat

100g de crème liquide entière

100g de mascarpone

30g de sucre glace

180g de gâteau au chocolat (type brownies, c'est ce que j'ai pris car il était quelque peu raté mais aussi type fondant)

Quelques copeaux de chocolat pour le décor

Préparation:

Râpez le chocolat à l'aide d'un économe (pour ma part, je les ai passés au mixeur de sorte à obtenir des petites pépites de chocolat, c'était plus rapide et plus facile !).

Montez la crème liquide en chantilly ferme. Mélangez le mascarpone, le chocolat râpé et le sucre glace dans un saladier, puis incorporez délicatement la chantilly.

Coupez le gâteau au chocolat en petits cubes et répartissez ces derniers dans 4 ou 6 verrines. Recouvrez-les de crème au mascarpone, décorez de copeaux de chocolat. Entrepochez au frais au moins 1H au frais.

Servez bien frais.