

# McFlurry à l'Oréo®



## INGRÉDIENTS pour +/- 4 verrines.

### Pour la chantilly

- 250 g de mascarpone
- 100 g de crème liquide entière
- 150 g de lait concentré sucré
- 1 cuil à café de vanille liquide

### Pour la sauce chocolat

- 200 g de chocolat noir
- 1 noix de beurre
- 125 g de crème liquide entière

### Pour la décoration

- Des Oréo® concassés de chez **Action**

## ASTUCES & CONSEILS

- Si vous préparerez à l'avance vos verrines, pocher la chantilly dans vos verrines et réserver au frais. Mettre la sauce chocolat dans un bol pouvant aller au micro-onde et faite chauffer la sauce 20 secondes pour la tiédir au moment de servir.

## PRÉPARATION

### Pour la sauce chocolat

1. Faire fondre le chocolat concassé avec la crème dans une casserole en mélangeant pour bien le faire fondre.
2. Quand le chocolat est fondu, ajouter le beurre et mélanger pour le faire fondre également. Puis laisser tiédir.

### Pour la chantilly

1. Dans la cuve de votre robot muni du fouet, mettre tous les ingrédients et monter le tout en chantilly bien ferme ( faire le test du bec d'oiseau pour la fermeté ).
2. Mettre en poche à douille munie d'une douille étoile.
3. Pocher la chantilly dans vos grandes verrines jusqu'au 3/4. Verser la sauce chocolat légèrement tiède et parsemer d'Oréo® concassés.

*Sandrine « Ma Bulle aux Délices »*