



Feuillantine Mousse Chocolat Blanc - Ananas

Mise en œuvre pour 20 desserts

- Détailler 60 fines tranches dans 2 ananas, les tremper dans un sirop à 30° Baumé et les faire sécher en étuve ou au four.
- Réaliser la **Mousse au Chocolat Blanc NESTLÉ Docello™** selon le mode d'emploi (250 g de préparation + 0,5 litre de lait bien froid).
- Monter les feuillantines : à l'aide d'une poche à douille déposer une rosace de mousse sur une tranche d'ananas séchée, y ajouter quelques pépites de chocolat blanc. Répéter l'opération sur une autre tranche d'ananas séchée. Réfrigérer 1h30. Superposer les 2 montages et terminer par une tranche d'ananas séchée.
- Décorer l'ensemble avec quelques framboises.



Accompagnement recommandé : Jus de fruits de la passion réduit.

