



Mousse aux Trois Chocolats, Crumble de Pain d'épices

Ingrédients pour 30 couverts

- Mousse au Chocolat
NESTLÉ Docello™ 250 g
- Mousse Noire au Chocolat
NESTLÉ Docello™ 250 g
- Mousse au Chocolat Blanc
NESTLÉ Docello™ 250 g
- Pain d'épices 900 g
- Lait 1,5 litre



Mise en œuvre



- Faire sécher les tranches de pain d'épices au four en gardant quelques tranches pour la décoration et râper le reste comme de la chapelure.
- Disposer le pain d'épices au fond d'un tumbler sur une épaisseur de 2 cm.
- Réaliser les trois mousses selon le mode d'emploi et les dresser dans le verre en respectant un refroidissement entre chaque couche.
- Découper deux petits bâtonnets de pain d'épices et les disposer en décoration sur la dernière couche de mousse.