

Chocup mignon avex mousse balsamique aux myrtilles

Préparation

Battez la crème avec le sucre vanillé et la crème balsamique jusqu'à ce qu'elle est remuée. Coupez en deux les myrtilles et mettez-les dans le bocal. Coulez la crème sur les myrtilles et parsemez les noix brésiliennes au-dessus

Ingrédients

Ingrédients

- 20 chocups mignon 15 ml
- 1dl de crème fraîche
- 1 cuill. de crème balsamique
- 1 cuill. de sucre vanillé
- Mytrilles
- Noix brésiliennes fin(garniture)