

CRÈME AU CHOCOLAT AVEC BISCUITS CARRÉ NOISETTE (VEGAN)

Préparation: 30 minutes

Réfrigération: env. 4 heures

Ingrédients

- 175 g de yaourt au lait d'amande
 - 35 g de chocolat noir (vegan)
 - 1 cuillère à soupe de cacao en poudre
 - 1 cuillère à soupe de sucre (ou à volonté)
 - 2 paquets de sucre vanillé
 - 60 g de crème végétale
-
- 1 paquet de biscuits Kambly Carré noisette

Préparation

1. Faire fondre le chocolat avec le sucre et le sucre vanillé et laisser refroidir un peu.
2. Mélanger le yaourt au lait d'amande, le cacao en poudre et le chocolat fondu.
3. Fouetter la crème végétale jusqu'à ce qu'elle soit ferme et l'incorporer à la crème au chocolat.
4. Verser la crème dans des verres et réserver au réfrigérateur pendant quelques heures.
5. Servir et déguster avec des biscuits Kambly Carré noisette bio&vegan.