

Cookie façon pizza
Pour 140 portions



1. 1 sachet(s) de 700 g de Crumble alsa Professionnel
150 g de beurre mou
150 g de compote de pomme sans sucre ajouté
150 g de Mousse au Chocolat Gourmande Bio alsa Professionnel
500 ml de crème liquide UHT entre 30 et 35% de MG bien froide
Quelques pastilles rondes de chocolat ruby, pépites de chocolat noir, cubes de caramel fudge
50 g chocolat blanc de couverture
1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Verser la préparation pour Crumble alsa Professionnel dans la cuve du robot avec crochet ; ajouter le beurre découpé en morceaux et la compote de pomme.
3. Mélanger 2 minutes à vitesse lente, puis 2 minutes à vitesse rapide.
4. Répartir la pâte à crumble dans 4 cercles de pâtisserie, sur environ 1 cm d'épaisseur.
5. Faire cuire 20 min. Laisser refroidir.
6. Préparer la mousse au chocolat : verser la crème bien froide dans la cuve du batteur.
7. Ajouter la préparation pour Mousse au Chocolat Gourmande Bio alsa Professionnel et mélanger au fouet.
8. Monter au batteur environ 2 minutes à vitesse maximale.
9. Étaler la mousse au chocolat sur les fonds de pâte avec une spatule.
10. Ajouter des pépites et pastilles de chocolat, des cubes de caramel fudge.
11. Tremper une fourchette dans le chocolat blanc fondu et créer des zébrures sur le cookie façon

pizza.

2. **ASTUCE**

Il est possible de remplacer la mousse au chocolat par une compotée de fraises.