

Verrines Mousse Praliné
Pour 150 portions



1. **VERRINES**

1 sachet(s) de 500 g de préparation pour **Mousse au Praliné alsa Professionnel**
1 L de lait demi-écrémé froid
50 petits macarons (parfum au choix)
25 tranches d'ananas au sirop léger
50 g de pralin
50 g de copeaux de chocolat

Verser le lait froid dans la cuve d'un batteur, puis y incorporer la préparation pour Mousse au Praliné alsa Professionnel. Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse, puis 3 minutes à vitesse maximale.

Transvaser dans une poche à douille.

Répartir la mousse dans des petites verrines, tapoter pour égaliser le fond.

Former 3 volutes de crème sur le dessus. Mettre au frais pendant 30 minutes.

Faire égoutter l'ananas au sirop puis couper en morceaux réguliers.

Dresser les verrines en ajoutant 1 macaron, des morceaux d'ananas, parsemer légèrement de pralin et de copeaux de chocolat.

Remettre au frais au minimum 1 heure.