

Verrine choco-caramel

Pour 20 personnes

Ingrédients :

Mont blanc chocolat ou vanille
Vingtaine de carambars caramel
Crème fraîche liquide



Remplir à $\frac{3}{4}$ les verrines de mont blanc au chocolat.

Faire fondre à feu doux et toujours en remuant, les carambars.

Ensuite couvrir les carambars de crème fraîche, en ne s'arrêtant pas de mélanger.

Couvrir le caramel sur le chocolat.

Puis mettre au frais 1h avant de servir.