Verrines Choco Agrumes Façon Halloween
60 portions

1. 1 sachet de 960 g de Crème Dessert Chocolat sans cuisson alsa Professionnel
   4 litres de lait demi-écrémé à température ambiante (20°C minimum)
   1 kg de segments de mandarines (au sirop léger ou frais)
   ½ sachet (350 g) de préparation Crumble alsa Professionnel
   125 g de beurre mou
   30 g de cacao sans sucre

   Délayer la préparation alsa Professionnel dans le lait froid avec un fouet. Laisser épaissir à température ambiante pendant 10 min.
   Mélanger vivement la crème dessert au fouet pour lisser la texture.
   Répartir dans des verrines. Passer 1h en cellule de refroidissement ou 2h au réfrigérateur
   Verser la préparation pour Crumble alsa Professionnel dans la cuve du robot avec crochet ; ajouter le cacao et le beurre découpé en morceaux.
   Mélanger 2 minutes à vitesse lente, puis 2 minutes à vitesse rapide.
   Répartir sur la plaque de four recouverte de papier sulfurisé ou feuille silicone.
   Faire cuire 20 min à 180°C. Laisser refroidir puis émietter irrégulièrement.
   Égoutter les segments de clémentines.
   Dans chaque verrine, ajouter 2-3 segments de clémentines et 1 cuillerée à soupe de miettes sablées cacaotées.

2. ***ASTUCE***

Les clémentines peuvent être remplacée par des suprêmes d’orange ou des lamelles de fruits de saison.