Verrines façon Forêt-Noire
50 portions

1. 2 sachets de 520 g de Fondant au Chocolat alsa Professionnel
   360 ml de lait demi-écrémé
   1 litre de crème liquide entière bien froide
   100 g de sucre en poudre
   2,5 kg de griottes au sirop (garder le sirop)
   Cacao en poudre

   Préchauffer le four à 180°C.
   Délayer la préparation pour Fondant au Chocolat alsa Professionnel dans le lait froid avec un fouet.
   Verser le mélange dans un gastro graissé.
   Faire cuire 20 min, laisser tiédir puis couper en petits cubes d'environ 2-3 cm.
   Monter la crème en chantilly en ajoutant le sucre progressivement. Mettre en poche à douille.
   Dresser les verrines en déposant dans le fond des cubes de fondant au chocolat, 1 cuillerée de jus puis 5-6 griottes.
   Napper de crème fouettée, remettre quelques cubes de fondant, 1 cuillerée de jus, quelques griottes et une petite couche de crème fouettée.
   Saupoudrer de cacao. Mettre au frais au moins 2h.

2. ***ASTUCE***

Il est possible de remplacer la crème fouettée par la préparation pour Tiramisu alsa Professionnel.