



Les coupes caramel et vanille

Recette pour 4 personnes. Préparation : 5 min. Pas de cuisson.

Ingrédients

Danette caramel : 6 pots de 100 g
Danette vanille : 4 pots de 100 g
Biscuits à la cuiller : 6
Ecorces d'oranges confites : 50 g

Matériel

un couteau pointu
4 coupes décoratives



Réalisation > la crème au mascarpone

1. Couper les écorces d'oranges confites en petits dés.

Réalisation > le dressage

2. Dans chaque coupe verser 1,5 pot de Danette™ caramel.

3. Au centre de chaque coupe faire couler un pot de Danette™ vanille en formant un motif étoilé.

4. Emietter environ 1,5 biscuit à la cuillère au centre de chaque étoile de vanille.

5. Déposer des petits dés d'oranges confites sur le sommet.

- si vous avez le temps de prévoir ce dessert et s'il n'est pas destiné à des enfants, vous pouvez faire mariner les dés d'oranges confites dans 5 cl de Grand-Marnier™ au moins 30 minutes auparavant –

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com