

BRIOCH'BURGER CHOCOLAT FRUITS ROUGES

2 personnes
15 minutes
facile



Ingrédients

- 2 Brioche'Burgers La Fournée Dorée
- 200g de chocolat au lait
- 125g de framboises
- 125g de groseilles
- 10 cl de crème liquide
- Sucre glace
- Un peu de menthe fraîche

Préparation

- 1- Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie et ajouter la crème liquide.
- 2- Rincer les groseilles et les framboises sous un filet d'eau fraîche et les égoutter sur du papier absorbant. Enfin, égrainer les groseilles.
- 3- Napper le socle du Brioche'Burger avec le chocolat.
- 4- Garnir de framboises et de groseilles et y ajouter un peu de menthe fraîche finement ciselée.
- 5- Refermer et saupoudrer le chapeau du Brioche'Burger de sucre glace.



Astuce

Vous pouvez adapter cette recette avec des fruits de saison.
