



UNE DOUCEUR FACON PIM'S

Temps de préparation : 30 mn
Nombre de personne : 2

LES INGRÉDIENTS

- 6 biscuits à la cuillère
- 80 g de marmelade d'orange amère
- 5 cl de branda (marc de Provence)
- 10 cl d'eau
- 50 g de sucre
- 50 g de pignons
- 120 g de chocolat noir 70%
- 25 cl de crème liquide
- 2 feuilles de verveine séchée
- 20 g de sucre glace

LA RECETTE

Infuser la verveine dans la crème chaude, réserver au frais.

Préparer un sirop avec l'eau, la branda et le sucre.

Couper les biscuits à la cuillère en deux par l'équateur dans le sens de la longueur.

Imbiber délicatement les biscuits avec le sirop de manière à ce qu'ils ne deviennent pas spongieux.

Étaler la marmelade sur la partie inférieure du biscuit et recouvrir avec la partie supérieure.

Faire fondre doucement le chocolat et napper totalement les biscuits.

Parsemer sur le dessus les pignons torréfiés.

Retirer les feuilles de verveine de la crème et la monter en chantilly avec le sucre glace.

Dresser trois biscuits en étoile par assiette et intercaler une rosace de chantilly entre chaque