

# SURPRENANTS DESSERTS



## Serradura



### INGRÉDIENTS

- 600 g de crème liquide entière
- 1 boîte de lait concentré sucré
- 2 cuillères à soupe d'agar-agar
- 1 paquet de biscuits MARIA
- 3 cuillères à soupe de lait.

**6 personnes Temps de préparation : 20 minutes -  
Réfrigération minimum 4 heures**



Enfantin

### PREPARATION

- Broyer les biscuits très finement.
- Battre la crème liquide en chantilly et l'incorporer au lait concentré.
- Mélanger l'agar-agar aux 3 cuillères à soupe de lait et porter à ébullition. Arrêter le feu et laisser refroidir.
- Incorporer cette préparation au lait concentré/chantilly.
- Verser la moitié des biscuits dans des ramequins individuels. Ajouter ensuite la préparation crémeuse et terminer par le reste des biscuits.
- Mettre au réfrigérateur au minimum 4 heures.

## NOTRE AVIS

Cet entremet à l'avantage de pouvoir être préparé la veille.

### *Biscuit Maria*

Un biscuit Maria est un type de biscuit portugais semblable à un biscuit au thé riche. Il est également connu sous les noms de María, Mariebon et Marietta, entre autres noms.



Recette d'Hubert Grall  
Mise en page Claudine Robichon