

Pâte à Brillat aux pépites de chocolat et menthe glaciale

Informations

Préparation : 10 min.



Ingrédients

- 500 g de pâte à Brillat double crème
- 150 g de pépites de chocolat (noir, lait, blanc)
- 2 gouttes d'huile essentielle de menthe glaciale
- 40 g de sucre
- ½ botte de menthe

Étapes de la préparation

1. Versez le fromage dans la cuve bien froide de votre batteur muni du batteur plat.
2. Malaxez le fromage 1 à 2 minutes afin de le détendre.
3. Ajoutez le sucre et l'huile essentielle de menthe.



4. Sans cesser de malaxer, incorporez les pépites de chocolat. Une fois bien homogène, débarrassez, décorez avec les feuilles de menthe fraîche et réservez au frais.