

Parfait au Baileys et au Oréo

- La recette sublime du parfait au Baileys et biscuits Oréo!



Ingrédients :

- 5 biscuits Oréos
- 3 cuillères à soupe de chocolat noir coupé grossièrement
- 3 cuillères à soupe de lait
- 2/3 de tasse (170 ml) de crème froide
- 2 cuillères à soupe de Baileys froid ([Recette de Baileys maison](#))
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre

Préparation :

1. Utilisez un robot, ou bien un sac ziplock et un rouleau à pâte afin d'émietter les biscuits Oréo.
2. Placez les morceaux de chocolat dans un petit bol.
3. Faites chauffer le lait jusqu'à ce qu'il y ait de la vapeur, puis verser sur les morceaux de chocolat. Brasser pour faire fondre et intégrer le chocolat. Si ce n'est pas suffisant. Passez au micro-onde, par intervalle de 20 secondes. Mettre de côté.
4. Dans un autre bol, mettez la crème, le Baileys et le sucre en poudre. Battre avec le mélangeur jusqu'à la formation de pointe. Soit pendant 5 à 7 minutes.
5. Diviser la crème en deux.
6. Verser le mélange de chocolat sur une partie de la crème. Bien mélanger.
7. Maintenant, il faut assembler les parfaits : une couche de crème au chocolat, des biscuits, de la crème, des biscuits et de la crème.

8. Terminer avec des miettes de biscuits sur le dessus ou un biscuit pour le look!

“

Après un bon et copieux repas, gâtez vous avec de délicieux parfait qui joue le rôle du dessert du digestif en même temps... Miam :)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)