Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Dessert glacé café, spéculoos, chocolat noir

Ingrédients

8 boules de glace café, 8 spéculoos, 200g de chocolat noir 70%, 1/4l de crème liquide, 1 càs de sucre semoule, 1 gousse de vanille,

Préparation

Sortir la glace du congélateur et la laisser ramollir.
Dans un poêlon, faire fondre le chocolat à feu très doux au bain-marie. Dès que le chocolat est fondu, retirer du feu. Ecraser les spéculoos au rouleau à pâtisserie
Battre la crème liquide très froide avec le sucre et la gousse de vanille grattée, et verser le mélange dans un siphon. Insérer 2 cartouches de gaz, réserver au frais.
Dans une coupe, disposer des spéculoos, un peu de chocolat fondu, la glace café, encore du spéculoos écrasé, du chocolat et terminer ^par la crème chantilly au siphon.

Notes :