

J'ai testé...

La glace vanille de Alsa

Il faut :

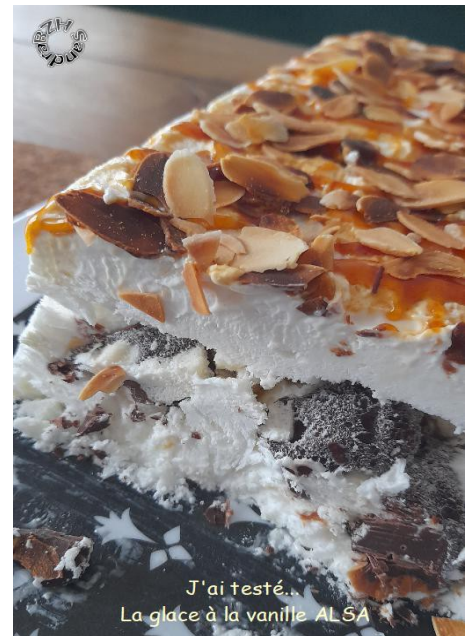
1 boîte de préparation pour glace vanille ALSA

20 cl de lait froid

1 poignée d'amandes effilées

40 g de meringue

Caramel liquide



- Préparer la glace, selon les indications du paquet.
- Faire fondre le chocolat, au bain-marie, jusqu'à ce qu'il soit bien liquide. Faire dorer les amandes effilées, dans une poêle anti adhésive et réserver.
- Tapisser un moule à cake (ici 26 (23) x 12 (9) cm) de papier film et mettre une couche de préparation pour glace. Parsemer de meringue concassée et de filet de chocolat fondu. Remettre une couche de préparation pour glace et le reste des meringues concassées.
- Tasser légèrement le tout et couvrir avec du film alimentaire.
- Mettre au congélateur, minimum 4 heures.
- Avant de servir, démouler sur le plat de service et ôter le film alimentaire. Mettre un peu de caramel liquide sur le dessus de la glace et parsemer d'amandes effilées grillées.
- Déguster !

BZH
sandra