



Desserts

Biscuits 'petit beurre' avec glace, trempés chocolat et décorés de fruits secs hachés

Pour 6 personnes.

Ingrédients

1 litre de crème glacée (au choix)
100 grammes de chocolat au lait
100 grammes de chocolat noir
30 grammes de pistaches
30 grammes de noisettes
12 biscuit 'petit beurre'

Méthode de préparation

Fondez le chocolat au bain-marie. Hachez les fruits secs et réservez-les.

Disposez 6 biscuits avec le dessous vers le haut et déposez sur chaque biscuit une petite boule de glace que vous recouvrez avec un autre biscuit.

Trempez-les dans le chocolat et décorez avec les fruits secs.

