



Desserts

## **Gaufrettes glacées à la vanille, chocolat et fruit rouge**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

8 gaufrettes  
600 millilitres de crème glacée à la vanille  
100 grammes de chocolat noir  
poignée pistache (hachées)  
poignée framboises (en petits morceaux)

### **Méthode de préparation**

Placez les gaufrettes au congélateur pendant une heure. Sortez la glace vanille du congélateur 10 minutes avant de réaliser les gaufrettes glacées.

Versez une grosse boule de glace vanille sur la gaufrette et déposez une autre gaufrette par-dessus. Veillez à ce que la gaufrette soit remplie de glace jusqu'aux bords. Remettez les glaces au congélateur pendant au moins 1 heure.

Faites fondre le chocolat au bain-marie\*. Sortez les gaufrettes glacées du congélateur et trempez-les à moitié dans le chocolat fondu. Placez-les sur une grille.

*\*Placez le plat avec le chocolat dans une casserole avec de l'eau chaude puis réchauffez le tout en mélangeant lentement et régulièrement.*

Saupoudrez de pistaches. Terminez avec les framboises et remettez les gaufrettes au congélateur.

