



Desserts

Glace aux cookies chocolat

Pour 1 personne

Ingrédients

1 crème glacée stracciatella (boule)
2 crème glacée au chocolat (boules)
1 biscuit spéculoos (émietté)
1 cuillère à soupe de granulés de chocolat
50 grammes de chocolat noir
crème fraîche (bombe spray)
1 cerise (confite)
3 biscuits Oreo

Méthode de préparation

Faites fondre le chocolat pur au micro-ondes.

Mettez les boules de glace dans une coupe givrée et saupoudrez-les avec le spéculoos. Fixez les biscuits Oreo à l'extérieur.

Répandez le chocolat fondu, puis une grosse touffe de crème fraîche et enfin les perles de chocolat. Terminez avec la cerise.

