



Desserts

Bûche glacée originale

Pour 6 personnes.

Ingrédients

- 1 bûche glacée (Ijsboerke - Jules De Strooper)
- 100 grammes de myrtilles
- 2 cuillères à soupe de noisettes (grossièrement hachées)
- 50 grammes de chocolat noir
- 1 poignée de feuilles de menthe

Méthode de préparation

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Déposez la bûche glacée sur une belle planche et décorez de myrtilles et de noisettes. Faites couler le chocolat fondu sur la bûche, ajoutez quelques feuilles de menthe et servez aussitôt.

