

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 4 personnes
Préparation 10 minutes
Cuisson 5 minutes

Prélevez des boules de crème glacée.
Répartissez-les dans 4 verrines.
Déposez un gros flocon de crème fouettée en bombe par-dessus.
Placez les verrines au congélateur jusqu'au moment du dessert (pas plus de 1 heure pour que la crème fouettée ne soit pas tout à fait dure).
Concassez grossièrement les pistaches.
Réservez-les.
La sauce Mars
Coupez les barres Mars en morceaux
Mettez les dans une petite casserole avec la crème liquide.
Laissez fondre à feu très doux (ou au bain-marie) en tournant régulièrement, vous obtenez une sauce mi-chocolat, mi-caramel très onctueuse et qui à la particularité de ne pas figer au contact de la glace.
Versez-la très chaude dans chaque verrine.
Servez immédiatement, parsemé des pistaches concassées.

Source
Recette Aglaé Blin-Gayet

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Pour une crème plus onctueuse, j'ai ajouté un peu plus de crème fraîche liquide.
Vous pouvez remplacer les pistaches, par des éclats de cacahuètes, de noisettes, ou des pépites de chocolat.
Quoi de mieux qu'une petite glace pour finir un repas, facile à préparer et c'est si bon.
Le Sunday est un dessert d'origine américaine à base de crème glacée.

Ajouter un commentaire



