

GLACE A LA VANILLE ET AU CHOCOLAT CHAUD

Préparation: 10 mn.

Cuisson: 5 mn.

Pour 4 personnes:

50 cl de glace à la vanille de première qualité

100 g de chocolat

10 cl. de lait

10 cl. de crème fraîche

1. Préparez le chocolat chaud: Faites chauffer le lait dans une petite casserole, cassez-y le chocolat laissez fondre. Lorsque le chocolat forme une pâte bien lisse, ajoutez la crème fraîche légèrement fouettée ; mélangez soigneusement.

2. Sortez la glace du congélateur et disposez 2 boules dans des petites coupes à pied. Versez par dessus le chocolat chaud.

Les conseils de Nina:

vous pouvez remplacer le chocolat par du café expresso bien chaud, du caramel ou encore du miel réchauffé dans une petite casserole.