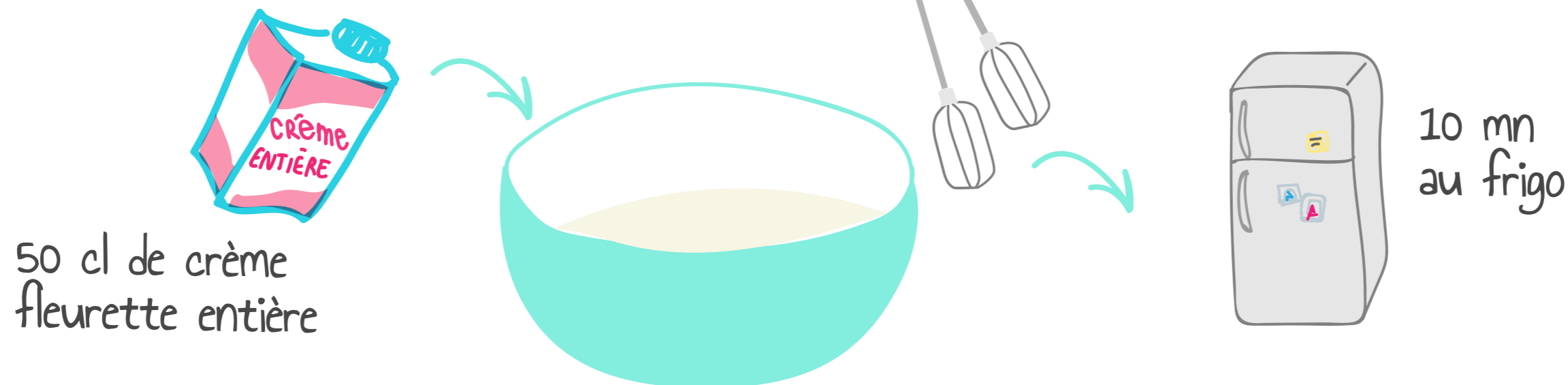


pour  
10 personnes

# Gâteau glacé aux daims

C\*mon  
etiquette!

- 1 Versez la crème liquide dans un saladier et placez-le 10mn au frigo avec les fouets.



- 2 Pendant ce temps, réservez 6 mini meringues pour le décor et émiettez le reste. Coupez les daims en petits morceaux et mélangez-les aux meringues écrasées.



- 3 Montez la crème en chantilly. Incorporez délicatement le mélange daims-meringues. Versez la préparation obtenue dans un moule en silicone et placez 1/2 journée au congélateur.

