

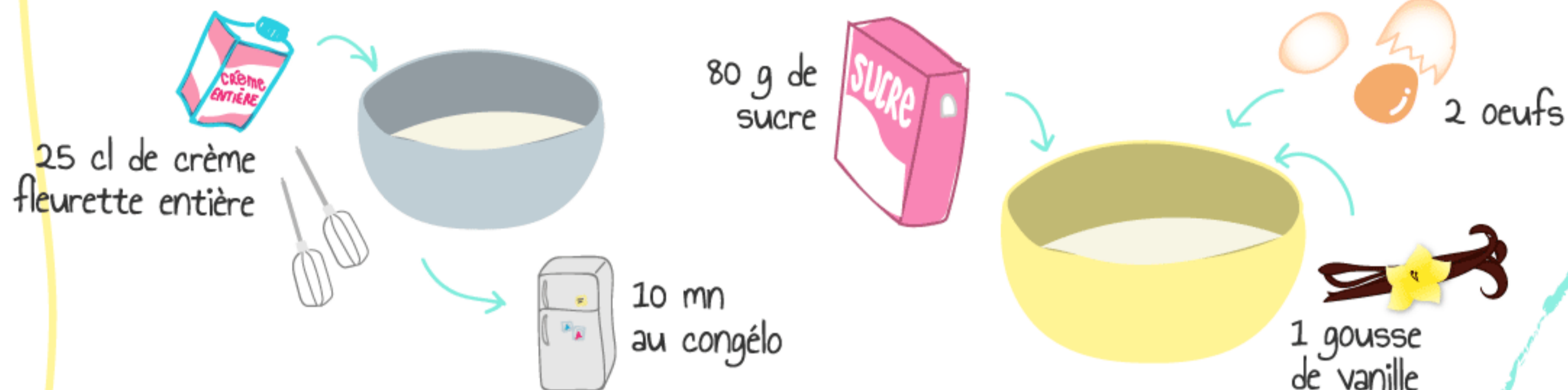
pour
6 personnes



Glace au chocolat (sans sorbetière)

c*mon
etiquette!

- 1 Versez la crème liquide dans un saladier et placez-le au congélateur avec les fouets. Mélangez tous les ingrédients jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.



- 2 Faites fondre le chocolat au bain-marie et laissez-le refroidir. Puis, ajoutez-le au mélange précédent.



- 3 Montez la crème en chantilly. Incorporez délicatement le mélange au chocolat et ajoutez les pépites.



ASTUCE

Vous pouvez aussi
varier avec des pépites
au chocolat blanc
ou au lait.

miam!

