Dame Blanche



Ingrédients: (pour 3 pers)

* 6 boules de glace à la vanille (recette ICI)
* 100g de chocolat noir (mes garçons veulent le chocolat de la vache violette)
* 10 cl de crème fraîche liquide

Pour la chantilly:

* 20cl de crème fraîche entière liquide
* 1 sachet de Cremfix
* 1 cuil. à soupe de sucre en poudre

Préparation:

Faites fondre la crème et le chocolat et remuez jusqu'à obtenir un mélange bien homogène. Réservez.

Pour la chantilly: Mélangez le sachet de "Cremfix" avec le sucre en poudre. Réservez. Fouettez la crème fraîche liquide bien froide dans un saladier jusqu'à ce que la crème épaississe (environ 1 min). Ajoutez ensuite le mélange "Cremfix et sucre" et continuez de battre environ 30 secondes.

Placez deux boules de glace à la vanille dans chaque coupe. Nappez de sauce au chocolat et ajoutez de la chantilly (à l'aide d'une poche à douille).

Voilà, c'est prêt !!!

Ange et Délices