

Glace tricolore

Pour 6 personnes.

250 g de crème double, autant de sucre glace, 100 g de noisettes grillées pilées, plus autant de crème et de sucre glace et de l'essence de café (pour parfumer suivant goût), plus autant de crème et de sucre glace et du Grand-Marnier (à ajouter à volonté), enfin 200 g de crème Chantilly (que l'on peut acheter en bombe) et une douzaine de biscuits secs au chocolat et noisette, une boîte de crème à la vanille toute faite.

Dans trois bacs à glaçons du réfrigérateur de taille égale, mettre trois mélanges différents. L'un de crème, sucre glace, noisettes pilées, le second fait de crème, sucre glace et essence de café, le troisième fait de crème, sucre glace et Grand-Marnier. Laisser prendre ces trois glaces (ne pas oublier de mettre le thermostat au maximum une heure avant de mettre les glaçons dans le freezer).

Les découper ensuite en tranches que l'on disposera (en les intercalant comme l'indique la photo) dans un moule que l'on remettra une heure au froid. Démouler, recouvrir de crème Chantilly, plaquer les gâteaux secs contre la glace et servir avec la crème fraîche.



Cliquez sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.