

les recettes d'Alice

Tartelettes de cookies à la glace caramélisée



6 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



5 minutes



facile

Ingrédients

1 litre de glace vanille et amandes caramélisées	100 gr de beurre
100 gr de chocolat noir	50 gr de sucre
250 gr de cookies	100 gr de poudre de noisette
10 cl de lait	

Matériel nécessaire

6 moule à tartelettes 1 portionneur à glace 1 mixeur

Préparation et réalisation

- 1- Mettre dans le mixeur les cookies, le beurre, la poudre de noisette, une pincée de sel et mixer jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 2- Tapisser le fond des moules de papier sulfurisé.
- 3- Répartir la pâte dans les moules à l'aide d'une cuillère en pressant bien. Le fond de tarte doit faire 1/2 cm. Mettre au congélateur.
- 4- Hacher le chocolat. Faire bouillir le lait et le verser sur le chocolat.
- 5- Dans une casserole mettre le sucre avec un peu d'eau et faire un caramel. Ajouter ensuite 2 c à s d'eau chaude. Laisser refroidir.
- 6- Sortir les tartelettes du froid, les démouler et les remplir de boule de glace et napper de caramel et de chocolat.

Conseils et astuces

Le choix de la glace reste à votre appréciation. Ce dessert se réalise aussi dans un moule à tarte et on prépare les boules à l'avance au congélateur.

Alice Délice

