

## *Coupe Glacée Sauce Chocolat, Spéculoos et Pop-Corn*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 20 minutes**

### Ingrédients:

- SPÉCULOOS (BISCUIT)	4
- GLACE VANILLE	4 boules
- CHOCOLAT FONDANT	50g
- LAIT	un peu
- BEURRE	1 noisette
- NOISETTES GRILLÉES	4 c à café
- CRÈME FRAÎCHE	150 ml
- SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE)	1 c à soupe
- POP-CORN SUCRÉ	



### Recette:

- Faites fondre le chocolat avec un peu de lait et liez avec la noisette de beurre. Réservez.
- Montez la crème fraîche en chantilly et ajoutez le sucre glace. Réservez.
- Dans 4 coupes, concassez les spéculoos.
- Déposez ensuite 1 boule de glace vanille par coupe. Nappez de sauce chocolat et saupoudrez de noisettes grillées concassées (brésilien).
- Garnissez enfin d'une quenelle de chantilly et de quelques pop-corn sucrés.