

Ballotin de Glace aux Fraises et Râpures de Chocolat Blanc

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------------------|-------------------|
| - Crème Glace à la Fraise | 4 boules (DE-587) |
| - Tuiles aux Amandes (Biscuits) | 4 x 4 |
| - Fraises | 6-8 |
| - Cassonade Blanche | ½ c à soupe |
| - Chocolat Blanc | un peu |

Recette:

- Coupez les fraises en petits dés. Ajoutez la cassonade et laissez mariner 15-20 minutes au frais.
- Formez les boules de glace aux fraises et entourez-les chacune de 4 tuiles aux amandes.
- Déposez un peu de dés de fraises avec le jus sur la glace.
- Râpez du chocolat blanc sur le tout.

