

Glace à la Mandarine, Sauce Chocolat et Éclats de Meringue

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|-------------|
| - Glace à la Mandarine | 4x 2 boules |
| - Chocolat Fondant | 100g |
| - Crème Fraîche | 2 c à soupe |
| - Meringue | 4 |

Recette:

- Faites fondre le chocolat avec un peu de crème fraîche. Réservez.
- Déposez les boules de glace dans 4 coupes puis nappez-les de sauce au chocolat. Concassez ensuite la meringue par-dessus.

