

Cappuccino Glacé aux Noisettes Caramélisées



Pour 4 personne(s)
Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|--------------------------------|
| - CREME GLACE | 4x 2 boules de goût Café |
| - CAFE FORT | 1 tasse très froide (du frigo) |
| - NOISETTE (S) | 3 c à soupe |
| - SUCRE SEMOULE | 2 c à soupe |
| - EAU | 2 c à soupe |
| - CACAO AMER EN POUDRE | |
| - CREME CHANTILLY | en bombe |

Recette:

- Faites griller les noisettes dans une casserole à fond épais jusqu'à leur parfum se dégage. Réservez.
- Versez le sucre dans la même poêle avec l'eau. Portez à ébullition et attendez la formation d'un caramel blo,d.
- Retirez du feu, mettez les noisettes, mélangez et laissez refroidir.
- Dans chaque verre, formez 2 boules de glace.
- Arrosez de 4 c à soupe de café (ou plus selon votre goût).
- Garnissez de quelques noisettes.
- Disposez un peu de chantilly sur le tout, saupoudrez de cacao et ajoutez le reste des noisettes.