

Boisson Glacée Menthe-Chocolat

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- LAIT	200 ml
- NESQUIK (POUDRE CACAO)	5 c à soupe
- CREME FRAICHE	200 ml
- MASCARPONE	200 g
- GET 27 (ALCOOL DE MENTHE)	1 c à soupe
- GLACE CHOCOLAT-MENTHE	4 boules
- CACAO AMER EN POUDRE	pour la garniture

Recette:

- Dans un caquelon, faites chauffer le lait avec le nesquik en fouettant jusqu'à frémissement. Laissez complètement refroidir (important !!).
- Dans le bol du robot, mélangez le mascarpone avec la crème et l'alcool de menthe.
- Poursuivez en fouettant à l'aide du robot (doucement) et incorporez le lait chocolaté petit à petit.
- Versez la préparation dans 4 verres puis ajoutez-y une boule de glace. Saupoudrez de cacao.
- Servez sans attendre.

