

Ballotin Glacé aux Fraises et Chocolat Blanc

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Macération : 30 minutes

Ingrédients:

- GLACE VANILLE	4 boules
- FRAISES	250g
- CASSONADE BLANCHE	2 c à soupe
- AMARETTO	2 c à soupe (en option)
- FINS BISCUITS AUX AMANDES	16 biscuits (Jules Destrooper)
- CHOCOLAT BLANC	20g râpé

Recette:

- Placez les assiettes au frais (frigo ou congélateur).
- Coupez les fraises en petits dés. Ajoutez le sucre et éventuellement l'alcool. Placez au frais au moins 30 minutes.
- Râpez le chocolat blanc.
- Au moment de servir, formez des boules sur chaque assiette.
- Entourez-les avec 4 biscuits pour former un carré autour de la glace.
- Remplissez de fraises et un peu de jus.
- Saupoudrez de chocolat blanc râpé.
- Servez sans attendre.

