

Glace Crèmeuse aux Cookies

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------|---------------|
| - OEUF(S) | 3 |
| - CRÈME FRAICHE | 300 ml |
| - SUCRE IMPALPABLE | 50g |
| - COOKIE(S) | 4 au chocolat |

Recette:

- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Montez d'abord les blancs en neige ferme. Réservez au frais.
- Confectionnez ensuite une chantilly avec la crème fraîche.
- Travaillez les jaunes d'œufs avec le sucre au fouet pour obtenir un mélange mousseux.
- Incorporez-y délicatement les blancs en neige puis la chantilly.
- Emiettez les cookies dans un sachet plastique et intégrez-les au mélange.
- Versez la préparation dans une sorbetière et faites prendre pendant 20 minutes.
- Servez directement ou réservez au congélateur.

Remarque:

Pour 8 boules

