

# Fraîcheur vanille menthe chocolat



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
100445	Moelleux au chocolat cœur coulant pur beurre 100 g	10 Pièce
284657	La crème glacée vanille Bourbon de Madagascar 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule
	Alcool de menthe	0.03 Litre
	Sirop à la vanille	0.01 Litre
	Copeaux de chocolat	30 Gramme
	Feuille de gélatine	8 Pièce

## Etapas de préparation

- 1 Incorporer les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide
- 2 Monter en température le sirop de vanille dans un récipient de cuisson. Ajouter l'alcool de menthe et les feuilles de gélatine
- 3 Verser le mélange à base d'alcool mentholé dans un plaque gastro et le réserver 0+3°C pendant 2 heures. Couper ensuite la gelée en cubes
- 4 Cuire les moelleux au chocolat hors de leur support aluminium au four à chaleur sèche, température stabilisée à 170°C pendant environ 12 minutes
- 5 Procéder au montage : disposer les cubes d'alcool de menthe au fond de la coupe. Ajouter le moelleux au chocolat et réaliser une boule de crème glacée à la vanille. Décorer avec un copeau de chocolat