

# Le Choc' addict



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
288681	Crème glacée au chocolat noir Suisse 2,5 L Ma Très Bonne Glace	10 Boule
210000	La crème glacée chocolat blanc Suisse avec copeaux de chocolat blanc 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule
286142	La crème glacée chocolat au lait Suisse 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule
38490	Feuillantine chocolat en bande 650 g	350 Gramme
17695	Crème anglaise 2 L Debic	1 Litre
	Amandes caramélisées	0.1 Kilo

## Etapas de préparation

- 1 Découper la feuillantine au chocolat encore à l'état surgelé pour en faire une bande de quelques centimètres
- 2 Dans une assiette, à côté de la bande de feuillantine, déposer une boule de chocolat noir, de chocolat blanc et de chocolat au lait
- 3 Déposer dans un ramequin la crème anglaise. Saupoudrer le tout d'amande caramélisées

## L'astuce du chef



Pour varier les plaisirs : après cette déclinaison de chocolats, choisissez une trilogie de crèmes glacées Ma Très Bonne Glace autour de la cacahuète, de la noisette et de la pistache et associez-y une mini-gaufre sucre perlé, une idée originale et gourmande !

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid