

Gâteau glacé à la Nigella

ingrédients

2 litres de crème glacée vanille
100 g de noisettes
1 paquet de Choco Supreme
Milka
1 sachet de mini Twix

moule démontable 24 à 26 cm
film alimentaire

1 tablette de chocolat extra noir
1 cuillère à soupe d'huile de
coco

préparation

- retirez la crème glacée du congélateur pour qu'elle ramollisse un peu
- placez les biscuits et les Twix dans un sachet de congélation
- réduisez en miettes et en petits morceaux avec un rouleau à pâtisserie
- hachez très finement les noisettes avec un robot ménager
-
- mettez la glace dans un bol mélangeur
- ajoutez les miettes de biscuits et les noisettes hachées
- mélangez le tout
-
- recouvrez un moule démontable de film alimentaire
- versez-y la glace
- recouvrez aussi la glace d'un film pour éviter les cristaux de glace
- laissez durcir au congélateur

Au moment de servir le Grand Dessert, vous pouvez éventuellement le garnir de nougatine ou de granulés de chocolat.

Vous pouvez aussi faire fondre 1 tablette de chocolat extra noir avec 1 cuillère à soupe d'huile de coco. L'huile de coco se solidifie à moins de 25°C, alors garnissez le gâteau glacé avec le chocolat fondu, il se figera ensuite sur votre dessert !!