

Desserts glacés

After eight façon dominic moreaud


20 min 20 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

292

CALORIES

Étape 1

Préparation des after eight

- 1 Verser la crème dans un cul de poule glacé, la monter en chantilly à l'aide d'un batteur.
- 2 Faire fondre le chocolat noir dans une casserole. Le verser dans un saladier, ajouter la moitié de la chantilly et mélanger délicatement à l'aide d'une maryse.
- 3 Dans un autre saladier, mélanger le reste de chantilly avec la liqueur de menthe. Réserver.

Étape 2

Dressage

- 1 Déposer une couche de mélange à la menthe dans le fond d'une coupe, puis une couche de mélange au chocolat et finir par une couche de mélange à la menthe.
- 2 Dresser une boule de glace chocolat menthe, saupoudrer éventuellement avec du chocolat noir haché.
- 3 Décorer avec des groseilles, une feuille de menthe et servir.

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les after eight

20 cl **Crème liquide (fleurette)**
2 c. à soupe **Liqueur de menthe**
50 g **Chocolat noir**

Ingrédient pour le dressage

4 branche(s) **Groseilles**
4 feuille(s) **Menthe fraîche**
1 **Chocolat noir**
200 ml **Glace(s)**