*Crèmes*

# Glaçage multicolore

| 10 min | 10 min | 0 | 0 | 335 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

Ingrédients
pour 6 personnes

**Ingrédients pour le glaçage**

120 g **Beurre**
220 g **Sucre glace**
0.5 **Gousse(s) de vanille**
3 c. à soupe **Crème allégée**
3 c. à soupe **Vermicelles en sucre**

**Étape 1**

## Préparation du glaçage

1. Mettre le beurre dans un grand saladier. Passer la moitié du sucre glace au tamis puis fouetter jusqu'à obtention d'une texture mousseuse à l'aide d'un batteur.
2. Extraire les graines de vanille de la gousse à l'aide d'un couteau d'office puis les placer dans le saladier.
3. Incorporer la crème et le restant de sucre puis continuer à battre pendant environ 3-5 minutes, jusqu'à obtention d'une texture très légère et mousseuse.
4. Durant les mois les plus chauds, commencer avec moins de crème, en ajouter plus si nécessaire. Durant les mois les plus froids, il est possible d'en ajouter davantage pour obtenir la consistance voulue.
5. Ajouter les vermicelles en sucre puis battre délicatement.

**Étape 2**

## Dressage

1. Utiliser immédiatement ou réserver au frais pendant 2-3 jours.
2. Si réfrigéré, le laisser à température ambiante puis le

battre si nécessaire avant utilisation.