



## Glaces

# Glace pralinée



0

TEMPS TOTAL

0

PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

0

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Étape 1

#### Préparation de la glace

- 1 Verser la glace dans la cuve d'un batteur muni de la feuille.
- 2 Battre le mélange en augmentant progressivement la vitesse pour que la glace prenne une consistance pommade c'est-à-dire très souple.
- 3 Garnir le fond des moules en silicone avec un peu de glace. Utiliser une spatule plate et creuser le milieu.
- 4 Remplir jusqu'en haut, lisser à l'aide de la spatule. Réaliser l'opération rapidement pour éviter que la glace ne fonde.
- 5 Réserver au congélateur pendant 1 heure.
- 6 Une fois bien durcies, démouler les dômes de glace.
- 7 Verser le praliné dans une assiette, y rouler les dômes de glace pour les recouvrir