|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| bord_titrerecette | Glace au chocolat, caramel et noisettes  | bord2-titrerecette |

 |
|   |

 |
|

|  |
| --- |
| cadre_spirales_haut_495_D3E884 |
| blank | espaceav-pictos | Préparation : 20 minCuisson : 0Ingrédients (pour 6 à 8 personnes) :- 100 g de chocolat au lait en morceaux - 100 g de chocolat au lait et noisettes - 100 g de beurre - 100 g de sucre - 6 œufsPréparation :Faire fondre au bain-marie le chocolat au lait, le chocolat aux noisettes et le beurre. Battre les 6 jaunes d'œuf avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le chocolat fondu, et mélanger. Battre les blancs en neige, et les incorporer à la préparation; placer au congélateur. |  |  |

 |