|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | bord_titrerecette | Glace au chocolat, caramel et noisettes | bord2-titrerecette | | |  | |
| |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | cadre_spirales_haut_495_D3E884 | | | | | | blank | espaceav-pictos | Préparation : 20 min Cuisson : 0  Ingrédients (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 œufs   Préparation :  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. |  |  | |