

Coupe de glace choc brownie

Brownie moelleux surmonté de boules de glace vanille avec sauce chocolat



Desserts

Sans cuisson




© Photos SDV 2017

Mise en place

Mettre le brownie en décongélation la veille au soir.

Mise en oeuvre

Couper un demi-brownie en dés et le dresser au fond du verre.
Ajouter les boules de glace.
Puis la sauce au chocolat.
Ajouter la chantilly.
Terminer par la cerise cocktail et une feuille de menthe.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
CERISES COCKTAIL	7193	5 g
BROWNIE EXTRA	 1193	0.5 pces
Sauce chocolat		20 g
Chantilly		15 g
Glace vanille		50 g