

Bar de sandwiches à la crème glacée

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : VARIABLE

TEMPS DE PRÉPARATION :
VARIABLE MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- Biscuits pour sandwiches à la crème glacée
- Barre tendre au choix (ici on a opté pour les barres Kellogg's)
- Biscuits gaufrettes format large
- M & M mini
- Mini pépites de chocolat blanc et noir
- Amandes moulues
- Pacanes moulues
- Chocolat Favoris noir et caramel salé
- Crème glacée à la vanille dans une boîte de carton (ici on a opté pour la Breyers)

Préparation

1. Couper la crème glacée en tronçon de formats variés selon les biscuits choisis. Vous pouvez couper directement la boîte de carton: ça aide à démouler la crème glacée. Déposer les morceaux sur une plaque et les envoyer au congélateur pour quelques heures.
2. Faire fondre le chocolat favoris 30 minutes avant d'ouvrir le bar à sandwiches.
3. Sortir la plaque de crème glacée du congélateur et la déposer sur un lit de glace pour éviter que ça fonde trop vite.
4. Déposer un morceau de crème glacée entre deux biscuits au choix.
5. Tremper rapidement dans le chocolat fondu et déposer le tout sur une plaque recouverte de papier parchemin.
6. Garnir rapidement de bonbons, chocolat ou noix.
7. Une fois les sandwiches garnis, remettre au congélateur pour quelques minutes afin que le

chocolat de couverture fige.

8. Déguster.