

Verrine au Pain d'Épices

avec Harmonie



 4 personnes  15 minutes

INGREDIENTS

500 ml de glace aux
calissons d'Aix (type
François Théron chez
Picard)

8 tranches de pain d'épice

30 g d'amandes mondées

75 g de chocolat noir amer

30 g de beurre

PREPARATION

1. Préchauffez le four à th 6 (180°).
2. Découpez 8 disques à la dimension des verrines que vous prévoyez d'utiliser dans les tranches de pain d'épice. Glissez les chutes au four et laissez-les dessécher une dizaine de minutes.
3. Concassez grossièrement les amandes et faites-les griller à sec dans une poêle pour qu'elles dorent un peu. Laissez-les refroidir sur du papier absorbant.
4. Sortez la glace du congélateur pour qu'elle s'assouplisse.
5. Hors du four, laissez refroidir les chutes de pain d'épice. Ecrasez-les au rouleau à pâtisserie pour les réduire en "chapelure".
6. Faites fondre le chocolat cassé en morceaux avec le beurre au bain-marie ou au micro-ondes. Lissez à la spatule.
7. Répartissez la moitié de la glace dans 4 verrines. Disposez dessus un disque de pain d'épice, puis recouvrez du reste de glace et de l'autre disque de pain d'épice. Nappez chaque verrine de sauce au chocolat chaude, parsemez d'amandes et de chapelure de pain d'épice, servez aussitôt.

