GLACE EXPRESS

Rapidité, simplicité et efficacité pour ce dessert vite fait bienfaits ! A l'image d'un nougat glacé, ce dessert est bénéfique en cas de fatigue et de problèmes en bouche.

Temps de préparation : 10 min - Temps de cuisson : 0 min - Temps de repos : 4 heures

Ingrédients (4 personnes)

- 1 bombe de Chantilly

- 1 grosse meringue

- 8 marrons glacés

- Baies de Goji

Préparation

Chemiser un moule à cake (ou 4 petits moules) de film étirable ou papier sulfurisé.

Emietter la meringue et la répartir dans le ou les moule(s).

Emietter les marrons glacés et les répartir dans le ou les moule(s) avec les baies de Goji.

Remplir les moules avec la crème Chantilly et touiller légèrement pour mélanger.

Placer au congélateur jusqu'à prise en glace.