



Cloud Ice Cream

Mise en place et préparation:
env. 45 min

3½ dl de crème entière
150 g de yogourt à la grecque nature
100 g de mélange noix de cajou-cacahuètes miel et sel (ültje), moulu finement
100 g de sucre glace
½ c. c. de gel colorant alimentaire bleu

4 cornets à glace (voir Remarque)
¼ de sachet de glaçage foncé (env. 30 g), fondu
50 g de barbe à papa (voir Remarque)

4 tranches de lard à rôtir

1 c. s. de sucre brut moulu

1 c. s. de graines de sésame noir

1 — Glace: mélanger la crème et tous les ingrédients, colorant alimentaire compris. Faire prendre dans une sorbetière en suivant les instructions d'emploi.

2 — Badigeonner de glaçage chocolat le quart supérieur d'un cornet. Répartir de la barbe à papa tout autour. Procéder de même avec les autres cornets.

3 — Faire rissoler lentement le lard à sec dans une poêle. Ajouter le sucre, faire rissoler encore un instant, égoutter sur du papier absorbant.

4 — Mettre la glace dans une poche à douille cannelée, répartir dans les cornets, parsemer de graines de sésame, répartir le lard dessus.

Remarque: les cornets sont vendus dans les grands supermarchés Coop ou dans une gelateria. Fabriquer la barbe à papa avec une machine spéciale. Coller les filaments de barbe à papa en faisant tourner les cornets. Plus rapide: acheter la barbe à papa en boîte, enrouler sur les cornets ou répartir sur la glace.

Portion: 745 kcal, lip 51 g, glu 60 g, pro 10 g