

Poire Belle Hélène



Ingrédients nécessaires

glace vanille : 50cl
poire au sirop : 4
crème chantilly : 1 bombe(s)
lait : 2cs
chocolat : 100g

Préambule

Une poire Belle Hélène est un très bon dessert glacé qu'on déguste généralement assis en terrasse, en plein été. Cependant, même en hiver, ce délicieux dessert saura ravir tes papilles !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par placer le chocolat et le lait dans une casserole.



Etape 2

Fais fondre le chocolat à feu très doux en mélangeant régulièrement.



Etape 3

Place 2 boules de glace à la vanille dans chacune des coupes.



Etape 4

Ajoute une poire au sirop.



Etape 5

Recouvre l'ensemble avec un peu de chocolat fondu.



Etape 6

Termine par de la crème chantilly. Ton dessert est prêt à être dégusté !

