

Dôme au chocolat glacé



Il faut:

Du chocolat de couverture (ici au lait, mais vous pouvez utiliser du chocolat noir)

Sorbet noix de coco

Sorbet mangue

Un ananas Victoria

une cuil. de sucre vanille

une cuil. à soupe de miel
de la noix de coco râpée

Faire fondre de chocolat au bain-marie de préférence (ou au micro-ondes si vous maîtrisez cette technique)

A l'aide d'un pinceau, badigeonner généreusement l'intérieur des empreintes du moule dôme en silicone.



Placer au frais jusqu'à ce que le chocolat soit complètement figé.

Remplir ensuite les empreintes de glace (coco ou mangue selon le goût)

et placer au congélateur pendant 1 heure au minimum; (ou plus si vous préparez le dessert à l'avance)



Couper l'ananas en tranches, faire chauffer une plancha ou une poele , et faire rotir les tranches en ajoutant le miel et le sucre vanille



laisser les tranches refroidir

Le montage:



j'ai décoré mon assiette avec du chocolat à l'aide d'un pinceau, on dispose ensuite une tranche d'ananas, un dôme glacé et on saupoudre de noix de coco râpée

Attendre 5 bonnes minutes avant de servir ;)

bon ap!

