

# 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!

