

Sphère glacée exotique



Pour réaliser cette sphère glacée rien de bien compliqué...

Il suffit de badigeonner généreusement chaque empreinte (du [moule dôme en silicone](#)) avec du chocolat fondu puis placer au frais

Une fois le [chocolat](#) figé, remplir les empreintes avec le sorbet de votre choix (passion, mangue...) et finir par une cuillère de

ganache au chocolat au centre (vous pouvez remplacer la ganache par une crème glacée au chocolat)



Placer au congélateur pendant quelques heures avant de démouler

Ce dessert peut être préparé plusieurs jours à l'avance

Démouler, servir accompagné de tranches d'ananas rôties et saupoudrer de noix de coco râpée.