**SURPRISE GLACÉE AUX ROULÉS**

Niveau de difficulté : Moyen

Temps de cuisson : 0

Temps de réfrigération : 2 heures

Temps de préparation : 30 minutes

**Ingrédients :**

18 à 20 Roulés choco/noisette du commerce

300 gr de glace Stracciatella au chocolat

300 gr de glace Stracciatella aux fruits rouge

1 Bombe de chantilly

200 gr de Chocolat noir à pâtisserie

Ou

Coulis de framboises

Matériel :

1 Saladier en verre allant au congélateur

Film étirable

Préparation :

Découpez les roulés en rondelles d’à peu-prés 1 cm d’épaisseur.

Tapissez l’intérieur du saladier avec le film étirable.

Sortez les glaces du congélateur.

Recouvrez les parois du saladier avec les rondelles de roulés en commençant par le fond.

Répartissez la première glace dans le fond du saladier et terminez de remplir celui-ci avec la deuxième glace.

Placez au congélateur pour 2 heures.

Si vous avez choisi l’accompagnement au chocolat, réalisez un nappage au chocolat en faisant fondre au bain-marie la tablette de chocolat.

Avant de servir, sortez à l’avance votre surprise glacée et démoulez la sur un plat de service.

Retirez le film étirable.

Nappez-la de chocolat ou de coulis de framboises suivant votre choix et entourez-la de crème chantilly et servez.

Conseil :

N’oubliez pas de sortir les glaces avant de les mettre dans le saladier sinon elles seraient trop difficiles à travailler.

Pareil pour le service pensez à la sortir à l’avance vous ne pourriez pas la découper, ce serait dommage d’attendre que ça fonde.

Cette recette est ouverte à toutes les interprétations, suivant votre gout changez le parfum des roulés, des glaces, des coulis…..à vous de jouer.

Faites participer les enfants c’est amusant à faire.

Coté forme : Rien à dire – C’est un dessert « Gourmand » !!!!