

Mont Blanc glacé.



MONT-BLANC GLACÉ

Pour 4 personnes:

*400 g de purée de marrons
(M-vermicelles), 2 cs de
kirsch, 2-2 1/2 dl de crème,
4 boules de glace à la vanille.*

Laisser dégeler la purée de marrons, puis la mélanger au kirsch. Fouetter la crème et en incorporer 1 dl à la purée de marrons. Transvaser la masse dans une presse à marrons ou une poche à petite douille lisse. Dresser des petits nids de vermicelles sur quatre assiettes bien froides. Dans le creux du milieu, déposer 1 boule de glace à la vanille. Recouvrir du reste de crème de manière à former un dôme.