





# vacherin glacé au chocolat

Ingédients	Pour 10 personnes
Chocolat noir corsé (70% de cacao)	200 g
Beurre	60 g
Sucre	30 ml (± 30 g)
Œufs	4 (jaunes et blancs séparés)
Meringues	50 g
Préparation	10 mn
Cuisson	2 mn à 600 watts
Congélateur	6 h
Coût moyen de la recette 4.10 €	

- 1 Dans le **Pichet MicroCook 1.5 l**, faites fondre le chocolat et le beurre, en morceaux, 2 mn à 600 watts. Laissez reposer 2 mn et mélangez à l'aide du **Fouet souple**. Ajoutez le sucre puis les jaunes d'œufs en mélangeant.
- 2 Dans le **Speedy Chef**, montez les blancs en neige. A l'aide de la **Spatule silicone**, incorporez-les délicatement en 2 fois au mélange du Pichet MicroCook.
- 3 Cassez les meringues en petits morceaux et incorporez-les à la préparation.
- 4 Versez dans le **Moule à cake** et placez au congélateur 6 h minimum.  
Servez avec la sauce Carambar froide.

## sauce Carambar

Ingédients	
Carambars	10
Crème liquide entière	200 ml
Préparation	2 mn
Cuisson	2 mn 30 à 600 watts
Coût moyen de la recette 2 €	

- 1 Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, faites chauffer les Carambars avec la crème 1 mn 30 à 600 watts. Laissez reposer 2 mn et faites chauffer encore 1 mn.
- 2 Mélangez au **Fouet souple** jusqu'à ce que les Carambars soient complètement fondus. Laissez refroidir et conservez au réfrigérateur en attendant de servir.