

Mystères glacés vanille-praliné & coeur de meringue



- un pot de glace à la vanille
- un pot de glace au praliné ou à la noisette
- des mini-meringues
- du pralin ou de la nougatine

Sortez les glaces du congélateur pour les ramollir un peu.

Disposez une grosse cuillère de glace à la vanille dans le fond de chaque demi-sphère, puis placez au centre une mini-meringue.

Placez le moule quelques minutes au congélateur.

Recouvrez ensuite les meringues d'une couche de glace au praliné, lissez la surface avec une spatule pour avoir une base bien droite quand on démoulera les Mystères.

Placez-les au congélateur pendant au moins deux heures.

Procédez ensuite à l'enrobage des Mystères avec du pralin (c'est clairement la phase la plus galère de cette recette!).

Pour cela, démoulez les Mystères, placez-les sur un plat puis, un par un, recouvrez-les de pralin (je vous conseille pendant que vous en recouvrez un de conserver les autres au congélateur car ils fondent très vite!).

Les recettes de Caramel, bonbons & chocolat...

Pour cette étape, je n'ai pas vraiment de technique miracle, j'ai essayé de mettre le pralin dans un petit bol et de retourner un Mystère dedans pour que le pralin lui colle tout seul dessus... ça n'a pas du tout marché! :-)) Donc au final je les ai recouvert de pralin avec mes doigts, c'était un peu long mais le résultat n'est pas mal.

Vous pouvez conserver ces petits dômes au congélateur quelques jours, voire semaines mais je vous conseille quand même de les manger rapidement sinon le pralin et la meringue pourraient se détremper à la longue.