

# [Recette] : bombe glacée de Noël de mamie Thérèse

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations**

Band (Jahr): - **(2019)**

Heft 118

PDF erstellt am: **22.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Sandrine et Jeanne, mère et fille, mitonnent ensemble de délicieux petits plats où les bons vieux trucs se mélangent avec les toutes dernières astuces (Edition Larousse). Bon appétit!



## Bombe glacée de Noël de mamie Thérèse

Pour les repas de Noël, ma grand-mère maternelle préparait toujours cette sorte de marquise au chocolat corsée au café. C'est beau, bon et délicieusement old school.

Pour 6-8 personnes — Préparation : 25 minutes — Réfrigération : 6 heures

### INGRÉDIENTS

- 250 g de chocolat noir de bonne qualité (type chocolat de couverture)
- 4 cs de sucre glace
- 1 cs d'extrait de café
- 5 œufs extrafrais
- 250 g de beurre à température ambiante, pas trop mou

### PRÉPARATION

Concassez le chocolat en petits morceaux, puis faites-le fondre dans une casserole au bain-marie. Hors du feu, ajoutez le sucre et l'extrait de café. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Incorporez le beurre coupé en petits dés au chocolat, puis les jaunes d'œufs. Montez les blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les à la préparation.

Versez dans un moule à bombe ou un saladier beurré, couvrez de film alimentaire et placez-le au moins 6 heures au frais.

**Le petit plus :** vous pouvez réaliser ce dessert la veille. Servez avec une crème anglaise.