

Dessert glacé à la biscotte surprise (Recette pour 8 personnes)



Ingrédients :

1 sachet de biscottes complètes Chabrior (le paquet en contient 2)
125 g de beurre ½ sel fondu Paysan Breton
80 g de sucre Lantic
2 litres de glace à la vanille Adélie
½ pot de confiture de fraise Elodie

Gelée aux pommes :

80 g de sucre Lantic
250 ml d'eau

Cuisiner, c'est aussi limiter le gaspillage alimentaire. Ainsi en utilisant les produits du BQP, on peut économiser de l'argent et on peut optimiser les aliments.

Préparer le sirop aux pommes :

Mettre les trognons et les pelures de pommes (voir recette du crumble) dans une casserole avec le sucre et l'eau. Faire cuire à feu doux de 20 à 25 minutes.

Passer le sirop ainsi obtenu. Réserver.

Préparer le biscuit :

Mixer finement les biscottes, le beurre fondu et le sucre.

Étaler la préparation au fond d'un moule (25 cm de diamètre) et bien la presser au fond du plat et de manière égale.

Répartir par-dessus les 2 litres de glace à la vanille Adélie. Mettre au congélateur.

Préparer le coulis de fruits : mélanger la confiture avec le sirop de pommes et étaler sur le dessus du dessert.

C'est prêt ! Idéal pour les BBQ estivaux ! S'il reste un peu de pâte à crumble de la 1e recette, on peut en parsemer dessus au moment de servir.

Conseil du chef : sortir un peu d'avance du congélateur avant de servir. On peut ajouter à la croûte des speculoos, de la cannelle, du zeste d'oranges ...

Budget pour la recette du dessert glacé à la biscotte surprise

Description du produit	Prix du produit BQP	Prix de revient pour la recette
Biscottes complètes Chabrior 300g	2.29 €	1.15 €
Beurre ½ sel Paysan Breton 250g	2.90 €	1.45 €
Glace vanille Adélie 1l	2.99 €	5.98 €
Confiture fraise Elodie 370g	1.99 €	1.00 €
Sucre Lantic 2kg	2.99 €	0.24 €
Coût total de la recette		9.82 €
Prix de revient par personne		1.23 €