

*Recette*

# Glace «spaghetti»

## Ingrédients

- 100 ml de crème
- 1 CS de sucre
- 4 boules de glace à la vanille
- 3 fraises
- Copeaux de chocolat blanc

## Ustensiles

- Presse à vermicelles
- Mixeur
- Assiette

## Calcul du prix

Glace spaghetti faite maison  
environ CHF 4.–

Glace spaghetti au restaurant  
environ CHF 10.–

## Préparation

Ecrase d'abord les fraises de manière à obtenir un coulis puis fais-les chauffer à basse température pendant env. 10 minutes. Mélange ensuite la crème et le sucre, et fouette cette masse jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Dispose dans une assiette 3 cuillères à soupe de cette crème. Presse ensuite la glace à la vanille à l'aide de la presse à spaetzle et répartis-la sur la crème. Verse à présent le coulis de fraises chaud et saupoudre le tout de copeaux de chocolat. Et voilà des spaghettis revisités en dessert!

