

Glace en crumble à la frangipane

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- crème glacée vanille en principe,
- 40 g de sucre,
- 50 g de poudre d'amande,
- 50 g de beurre fondu,
- 25 g de farine,
- 1 œuf,
- 3 gouttes d'extrait d'amande amère.

Préparation (10 min.). Congélation : 30 min. Cuisson : 3 min.

Refroidir 15 minutes au congélateur des ramequins individuels assez hauts.

Préparer la frangipane en mélangeant tous les ingrédients sauf la glace.

Remplir de glace les ramequins, en laissant 1 cm. Napper de frangipane. Réfrigérer au moins 15 minutes au congélateur.

Placer sous le grill 3 minutes (jusqu'à ce que la pâte soit dorée). Servir aussitôt.

Variante : Pour changer de la vanille, essayez avec une crème glacée au chocolat, au pain d'épices, ou avec un sorbet à la poire.