



## *GLACE AU VIN CUIT*

Pour 7 verrines de 1,5 dl

2 œufs

5 c. à soupe de sucre

2 dl de crème

3 – 4 c. à soupe de vin cuit

- Battre le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Ajouter le vin cuit
- Battre les blancs en neige et les incorporer au mélange ci-dessus
- Battre la crème en chantilly et incorporer au mélange ci-dessus
- Verser dans les verrines et faire prendre au congélateur-

Octobre 2013 – P. Chaperon - J. Durrenmatt –Ch. Sottas – D. Seco