

# MYSTERE GLACE

## A FAIRE LA VEILLE

### INGREDIENTS :

4 Œufs

80g de Sucre Glace

20cl de Crème Liquide

1 Sachet de Sucre Vanillé

2 Grosses Meringues

Caramel

- ° Chemiser un moule à cake en verre de Caramel.
- ° Faire solidifier au congélateur.
- ° Mélanger les 4 Jaunes d'œufs avec 40g de Sucre Glace et le Sachet de Sucre vanillé
- ° Battre la Crème en chantilly dans un récipient bien froid.
- ° Battre les Blancs d'œufs en neige et y ajouter 40g de Sucre Glace.
- ° Mélanger les 3 préparations.
- ° Verser la moitié de la préparation dans le moule.
- ° Casser dessus en morceaux les Meringues et recouvrir avec le reste de la préparation.
- ° Recouvrir avec un film alimentaire et mettre au congélateur.