



Bombe glacée au chocolat

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Difficile



Ingrédients

250 grammes de biscuits au beurre
50 verres de beurre
200 grammes de caramel
200 ml de glace au chocolat
300 ml de glace à la vanille
150 ml de crème
200 grammes de chocolat noir (haché finement)
400 grammes de Maltesers
de sucre impalpable

Méthode de préparation

- 1.** Chemisez un grand bol en verre de 1,2 litre d'une double couche de film alimentaire. Il doit bien dépasser du bord. Veillez aussi à avoir assez de place dans le congélateur pour y mettre le bol.
- 2.** Broyez les petits-beurre et ajoutez le beurre et 2 cuillères à soupe de caramel. Continuez à mixer. Réservez 3 cuillères à soupe de ce mélange. Versez le reste dans le bol. Utilisez le dos d'une cuillère pour étaler le mélange uniformément sur les parois et jusqu'au bord du récipient. Placez le bol au congélateur pendant 30 minutes.
- 3.** Sortez la glace au chocolat du congélateur et laissez-la ramollir pendant 10 minutes. Étalez-la dans le fond du récipient. Nappez le reste du caramel sur la glace et remettez au congélateur pendant 30 minutes.
- 4.** Sortez la glace à la vanille du congélateur et laissez-la ramollir pendant 10 minutes. Étalez-la dans le bol. Cette fois, laissez reposer pendant 4 heures au congélateur.



- 5. Versez la crème dans un poêlon et portez-la à ébullition. Ajoutez le chocolat et retirez du feu. Mélangez pour faire fondre le chocolat. Laissez-le se figer quelques instants. Sortez le bol du congélateur. Retournez-le sur un plat et retirez le bol et le film plastique. Nappez la bombe glacée de 2/3 de la sauce au chocolat. Répartissez tous les Maltesers sur la bombe. Commencez par le bas et progressez vers le sommet. Faites vite. Le chocolat va se figer. Utilisez le reste de la sauce au chocolat, qui n'est pas encore figée, pour faire adhérer les Maltesers sur la bombe. Laissez reposer 4 heures de plus au congélateur. Saupoudrez de sucre glace.**