

# zeste

## Crème glacée frite

par **COMMUNAUTÉ**Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)Durée totale : **1 h 15 min**Préparation **15 min**Cuisson **60 min**

PUBLICITÉ

### Ingrédients

250 ml (1 tasse) de céréales Corn Flakes écrasées

250 ml (1 tasse) de céréales Rice Krispies

125 ml (1/2 tasse) d'arachides rôties au miel, concassées (Planters)

65 ml (1/4 tasse) de graines de sésame

15 ml (1 c. à soupe) de cannelle moulue

4 boules de crème glacée à la vanille, de la grosseur d'une orange (Parlour de préférence)

2 oeufs battus

5 ml (1 c. à thé) d'extrait naturel de vanille

85 ml (1/3 tasse) de lait, environ

Sirop d'érable pur







65 ml (1/4 tasse) de chocolat de votre choix

### Préparation

1. La version originale de cette recette prévoit 4 portions. Façonner 4 boules de crème glacée. Congeler. Pendant ce temps, battre un oeuf avec la moitié de la vanille. Réserver.
2. Dans un grand bol, mettre les Corn Flakes, les Rice Krispies, les arachides, les graines de sésame et la cannelle. Mélanger. Rouler une boule de crème glacée dans le mélange d'oeuf et rouler ensuite dans le mélange de céréales. Congeler 30 minutes.
3. Battre l'autre oeuf avec l'autre moitié de la vanille et rouler à nouveau les boules de crème glacée dans le mélange d'oeuf et ensuite, dans le mélange de céréales. Congeler 30 min supplémentaires.
4. Chauffer le lait et y faire fondre le chocolat. Si le chocolat est trop épais, liquéfier en ajoutant du lait pour en faire un coulis.
5. Préchauffer l'huile de la friteuse à 190 °C (375 °F) environ 15 min, jusqu'à ce que l'huile soit bien chaude. Frire les boules de crème glacée de 20 à 30 s chacune.
6. Égoutter et servir dans une assiette. Garnir d'un trait de sirop d'érable et d'un coulis de chocolat. Décorer le pourtour de l'assiette avec du coulis de chocolat si désiré. Déguster.

PUBLICITÉ

### Nutrition

-  Sans moutarde  Sans fruits de mer  Sans noix
-  Sans poisson  Sans soya  Faible en sel