**Dômes aux Mars**

[Réagissez !](http://femme.planet.fr/recettes-domes-aux-mars.154343.751.html#com-first-title)



**Les dernières recettes Glaces**

* [Glace nectarine et abricot sans sorbetière](http://femme.planet.fr/recettes-glace-nectarine-et-abricot-sans-sorbetiere.214953.751.html)
* [Sorbet au pamplemousse sans sorbetière](http://femme.planet.fr/recettes-sorbet-au-pamplemousse-sans-sorbetiere.213926.751.html)
* [Glace au mascarpone façon Tiramisu](http://femme.planet.fr/recettes-glace-au-mascarpone-facon-tiramisu.213856.751.html)
* [Glace à la vanille et aux éclats de Toblerone](http://femme.planet.fr/recettes-glace-a-la-vanille-et-aux-eclats-de-toblerone.213838.751.html)
* [Glace chocolat-caramel sans sorbetière](http://femme.planet.fr/recettes-glace-chocolat-caramel-sans-sorbetiere.213804.751.html)



[Déposez votre recette](http://femme.planet.fr/concours/recettes)

**Note actuelle :**

2

**2 / 5 pour 1 votes**

**Noter cette fiche :**

Haut du formulaire

[Poor](http://femme.planet.fr/recettes-domes-aux-mars.154343.751.html#20)

[Okay](http://femme.planet.fr/recettes-domes-aux-mars.154343.751.html#40)

[Good](http://femme.planet.fr/recettes-domes-aux-mars.154343.751.html#60)

[Great](http://femme.planet.fr/recettes-domes-aux-mars.154343.751.html#80)

[Awesome](http://femme.planet.fr/recettes-domes-aux-mars.154343.751.html#100)

Bas du formulaire

**Temps de préparation :** 20 mn

**Temps de cuisson :** 25 mn

**Temps de réfrigération :** 2 h 00 mn

**Temps de repos :** 15 mn

**Budget :**Bon marché

**Difficulté :**Facile

Pour 6 personnes

**Ingrédients pour Dômes aux Mars**

30 cl de lait
20 cl de crème fraîche liquide très froide
4 jaunes d'oeufs
1 cuil. à soupe de Maïzena
80g de sucre
8 mini Mars

**Préparation pour Dômes aux Mars**

Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre et la Maïzena.

Porter le lait à ébullition dans une casserole. Verser le lait chaud sur le mélange précédent sans cesser de remuer. Ajouter 4 mini Mars.

Remettre à feu doux et chauffer jusqu'à épaississement sans aller jusqu'à ébullition. Laisser refroidir.

Monter le crème fraîche liquide en chantilly et l'incorporer délicatement au mélange aux Mars.

Placer la préparation dans la sorbetière, et faire tourner l'appareil durant une vingtaine de minutes. 3 minutes avant la fin du turbinage, ajouter le reste des mars coupés en morceaux.

Mettre au congélateur dans des verrines d'une forme conique.

Sortir du congélateur 15/30 minutes avant de déguster, retourner les verrines et les démouler à l'aide d'un couteau.