|  |
| --- |
| Découvrez la recette du Semifreddo au chocolat de Nadia !  |

Dessert glacé italien

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| La recette du Semifreddo au Chocolat, dessert glacé Italien |
|  |
| La recette du Semifreddo au Chocolat, dessert glacé Italien |
|  |
| La recette du Semifreddo au Chocolat, dessert glacé Italien |

 |  | **Pour 6 personnes :****1.** Mettre les [pistoles de chocolat noir](http://bonsplans.cuisineaddict.com/re?l=D0IyqaakaI7jp3mebIv) dans un saladier. Faire chauffer la crème au micro-ondes et la verser (encore bouillante) sur le chocolat. Remuer le mélange jusqu’à ce que les pistoles fondent et que la préparation soit homogène. Laisser ensuite refroidir.**2.** Mélanger les [jaunes œufs](http://bonsplans.cuisineaddict.com/re?l=D0IyqaakaI7jp3mebIw) et le [sucre](http://bonsplans.cuisineaddict.com/re?l=D0IyqaakaI7jp3mebIx). Fouetter. Ajouter ensuite cette préparation au chocolat refroidi.**3.** Monter ensuite les [blancs d’œufs](http://bonsplans.cuisineaddict.com/re?l=D0IyqaakaI7jp3mebIy) en neige, puis ajouter-les délicatement à la préparation au chocolat.**4.** Verser le mélange dans les [moules demi sphère](http://bonsplans.cuisineaddict.com/re?l=D0IyqaakaI7jp3mebIz) (Ø 7 cm) et conserver au congélateur pendant au moins 6 heures.**5.** Démouler les semifreddo dans des assiettes environ 20 minutes avant le service. Avec le moule en silicone, le démoulage des demi-sphères se fait facilement.**6.** Pour la décoration, servir le Semifreddo avec des [pistoles de chocolats](http://bonsplans.cuisineaddict.com/re?l=D0IyqaakaI7jp3mebI10) ou des [copeaux de chocolat](http://bonsplans.cuisineaddict.com/re?l=D0IyqaakaI7jp3mebI11). Temps de préparation : rapide (sans cuisson)Temps de repos : 6 heures  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| http://bonsplans.cuisineaddict.com/imgproxy/img/661307583/spirale_block_note.jpg |
| http://bonsplans.cuisineaddict.com/imgproxy/img/661307584/titre1_block_note.jpg |
| • 100 g de [chocolat noir](http://bonsplans.cuisineaddict.com/re?l=D0IyqaakaI7jp3mebI14)• 2 œufs ([jaunes](http://bonsplans.cuisineaddict.com/re?l=D0IyqaakaI7jp3mebI16) et [blancs](http://bonsplans.cuisineaddict.com/re?l=D0IyqaakaI7jp3mebI17))• 20 cl de crème entière liquide• 60 g de [sucre en poudre](http://bonsplans.cuisineaddict.com/re?l=D0IyqaakaI7jp3mebI18) |
| http://bonsplans.cuisineaddict.com/imgproxy/img/661307586/footer_block_note.jpg |

 |  |

|  |
| --- |
| http://bonsplans.cuisineaddict.com/imgproxy/img/661307583/spirale_block_note.jpg |
| http://bonsplans.cuisineaddict.com/imgproxy/img/661307587/titre2_block_note.jpg |
| • Moule [demi-sphère souple](http://bonsplans.cuisineaddict.com/re?l=D0IyqaakaI7jp3mebI1a)   professionnel en silicone |
| http://bonsplans.cuisineaddict.com/imgproxy/img/661307586/footer_block_note.jpg |

 |

 |