

Pour 4 personnes

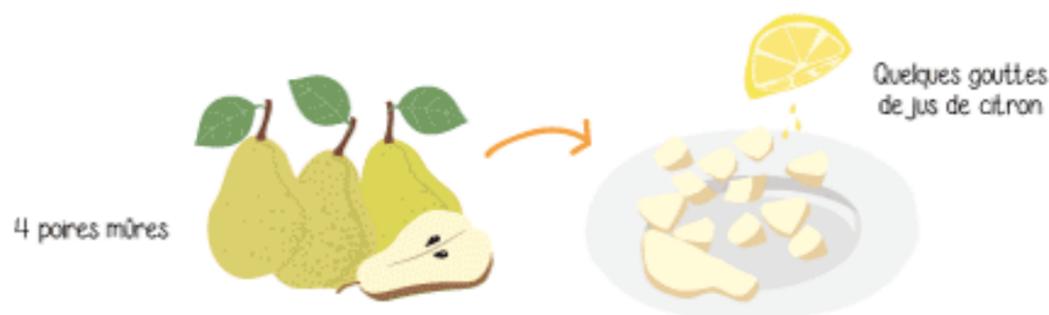
# Mini charlottes poire-chocolat

C\*mon  
etiquette!

- 1 Mélangez la crème Mont Blanc et la crème fraîche. Versez la préparation dans une boîte en plastique plate et réservez 2 heures au congélateur.



- 2 Épluchez les poires, coupez-en une en lamelles, les autres en dés. Arrosez-les de jus de citron.



- 3 Sortez la glace à la crème Mont Blanc du congélateur et mixez-la avec de la glace pilée, jusqu'à ce qu'elle devienne onctueuse. Versez-la à mi-hauteur dans des moules individuels. Ajoutez les dés de poire et réservez de nouveau au congélateur 2 heures.



- 4 Démoulez les glaces et laissez-les fondre très légèrement, afin de pouvoir coller les biscuits autour. Décorez de lamelles de poire et saupoudrez de cacao. C'est prêt !

