



## SANDWICH GLACÉ AMANDES-CARAMEL

Préparation : 20 minutes

### Ingrédients

- 250 ml de crème entière
- 50 g de miel
- 2 jaunes d'œufs
- 15 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe d'épices à pain d'épices

### Préparation

1. Faire chauffer les jaunes d'œufs, le sucre en poudre, la crème entière, les épices et le miel dans une petite casserole et laisser le mélange légèrement épaissir à feu doux sans cesser de remuer.
2. Verser ce mélange dans un saladier et laisser refroidir au moins 1 heure.
3. Verser ensuite ce mélange dans une sorbetière et laisser prendre pendant environ 15 à 20 minutes.
4. Déposer une boule de glace sur les biscuits amandes-caramel et recouvrir chaque boule d'un autre biscuit.

Veronika Studer  
pour Kambly

