[**Dessert glacé aux macarons**](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/320878/1078300416/dessert_glace_aux_macarons.shtml)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Imprimer](javascript:openWindow('/cgi/recette/imprimer.php?f_id_recette=320878&f_cle_recette=1078300416');) |  | [Envoyer](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/mail/envoyer_recette.php?f_id_recette=320878) |  | [Donnez votre avis](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/avis/depose_avis.php?f_id_recette=320878) |  | [Ajouter à mon livre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/livrerecette/annotation_recette.php?f_id_recette=320878&f_type=a) | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Dessert glacé aux macarons](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/320878/1078300416/dessert_glace_aux_macarons.shtml)[Agrandir la photo](javascript:openWindow('/cgi/recette/image.php?f_id_recette=320878&f_cle_recette=1078300416');)  Recette proposée par [Marie José Skrzypczak](http://copainsdavant.linternaute.com/cgi/fiche_membre/fiche_membre.php?f_id_personne=4463825&f_cle_personne=1216532988)  picto_citationUn délice ! "  [Voir ses recettes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/personne/4463825/1216532988/1/marie_jose_skrzypczak.shtml) |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Facile |  | | | **Préparation :** 20 mn  **Cuisson :** 0 mn  **Repos :** 480 mn  **Temps total :** 500 mn |   **Pour 6 personnes :**     150 g de macarons émiettés     5 cl d'Amaretto     50 cl de crème fraîche     50 cl de crème fraîche allégée     12 macarons italiens entiers (amaretti) | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Dans un bol, mélanger une tasse de macarons émiettés, l'Amaretto et la crème allégée. [Fouetter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/67/fouetter.shtml) la crème fraîche normale jusqu'à ce qu'elle tienne et l'incorporer au mélange précédent. |  |  |  | | --- | --- | |  |  2     Verser le mélange dans un [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) et congeler pendant 8 heures. |  |  |  | | --- | --- | |  |  3     Démouler en passant le [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) sous l'eau chaude quelques instants. Laisser ramollir 2 minutes et saupoudrer avec les macarons émiettés restants. |  |  |  | | --- | --- | |  |  4     Trancher le dessert glacé et accompagner d'amaretti (macarons italiens). Décorer avec des feuilles de [menthe](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/210/menthe.shtml). | |
| |  | | --- | | **Pour finir...** Choisir des macarons bien secs. Les émietter au mixer. Déguster avec un Champagne rosé ou autre selon les goûts. Je trouve les amaretti au rayon Italie du supermarché mais vous pouvez les préparer (recette sur le site). | |
|  |