

## GLACE VANILLE - GAUFRE PUR BEURRE FOURREE VERGEOISE



Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 2 minutes

Pour 6 personnes :

- 6 gaufres pur beurre fourrée vergeoise
- Compote de rhubarbe
- 1 litre de glace Vanille
- 8 biscuits spéculoos
- Grains de chicorée (décoration)
- 1 cuillère à café de sucre vergeoise (décoration)

### Préparation:

Dans des assiettes creuses, placer une cuillère à soupe de compote de rhubarbe bien froide.

Chauffer délicatement au grille-pain les gaufres pur beurre fourrées vergeoise. Ouvrir la gaufre en deux, de manière à faire apparaître le fourrage. Déposer la gaufre sur la compote.

Confectionner et dresser deux boules de glace Vanille au dessus de la gaufre pur beurre fourrée vergeoise.  
Émietter les spéculoos au-dessus de la glace Vanille.

Dans une casserole faites revenir les grains de chicorée avec le sucre.  
Décorer avec des grains de chicorée.

### Remarque :

Une compote de votre choix (cerise, prune, ...) peut remplacer la compote de rhubarbe.

Pour les gourmands : agrémenter d'un peu de chantilly.