

Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2019)
Heft: 118

Rubrik: [Recette] : bombe glacée de Noël de mamie Thérèse

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 20.01.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Sandrine et Jeanne, mère et fille, mitonnent ensemble de délicieux petits plats où les bons vieux trucs se mélangent avec les toutes dernières astuces (Edition Larousse). Bon appétit!



Bombe glacée de Noël de mamie Thérèse

Pour les repas de Noël, ma grand-mère maternelle préparait toujours cette sorte de marquise au chocolat corsée au café. C'est beau, bon et délicieusement old school.

Pour 6-8 personnes — Préparation : 25 minutes — Réfrigération : 6 heures

INGRÉDIENTS

- 250 g de chocolat noir de bonne qualité (type chocolat de couverture)
- 4 cs de sucre glace
- 1 cs d'extrait de café
- 5 œufs extrafrais
- 250 g de beurre à température ambiante, pas trop mou

PRÉPARATION

Concassez le chocolat en petits morceaux, puis faites-le fondre dans une casserole au bain-marie. Hors du feu, ajoutez le sucre et l'extrait de café. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Incorporez le beurre coupé en petits dés au chocolat, puis les jaunes d'œufs. Montez les blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les à la préparation.

Versez dans un moule à bombe ou un saladier beurré, couvrez de film alimentaire et placez-le au moins 6 heures au frais.

Le petit plus : vous pouvez réaliser ce dessert la veille. Servez avec une crème anglaise.