

Glace à l'ancienne

Amener à ébullition:

6 C. soupe de crème 15%

3 C. à soupe de beurre

2 C. à soupe de graisse

Verser le mélange sur 2 tasses de sucre à glacer et $\frac{1}{4}$ tasse de cacao.

Brasser jusqu'à ce que le sucre soit fondu, ajouter $\frac{1}{2}$ C. à thé de vanille et battre jusqu'à consistance lisse.