

## ***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 ¼ tasse de cacao.

Brasser jusqu'à ce que le sucre soit fondu, ajouter ½ C. à thé de vanille et battre jusqu'à consistance lisse.