## http://www.pourtoutvousdire.com/content-media/plateforme/images/recipe/recipe_153941.jpg****Craquant glacé****

*  **Facile**
*  **Moins de 30 minutes**
*  **Moins de 10 minutes**

### Ingrédients

**Pour 6 personnes**

1 litre de glace à la vanille Carte d'Or
200 g de macarons
Coulis de chocolat
Feuilles de menthe
Cacao en poudre
Zeste d'orange

### Préparation

Emiettez les macarons. Dans un moule à fond amovible (afin de faciliter le démoulage), déposez une couche de crème glacée. Recouvrez de macarons puis à nouveau de crème glacée, et ainsi de suite jusqu'en haut du moule. Pour plus de craquant, augmentez les épaisseurs de macarons. Pressez bien les différentes couches et placez au congélateur 2 heures. Démoulez et accompagnez d'un coulis de chocolat chaud et de zestes d'orange.

### Conseil de préparation

Décorez de feuilles de menthe, de cacao en poudre et savourez !