

Barres glacées coco, caramel et chocolat façon "Magnum" (vegan)

Persuadée que tout peut se végétaliser, je me suis décidée à confectionner une version vegan de ma crème glacée en bâtonnets préférée, à savoir les Magnum Double Caramel. Bon, pour être honnête ce n'est pas exactement pareil, mais c'est délicieux quand même !



C'est assez long à faire car il y a 3 étapes et 3 congélations, mais chaque étape est hyper facile (il s'agit de mixer ou de faire fondre des ingrédients, fastoche donc !). Vous pouvez aussi sauter l'étape caramel pour des bâtonnets simples, voire plus croquants, et même ajouter dans le chocolat de couverture des amandes effilées pour une version aux amandes.



Libre à vous, finalement, de personnaliser chaque étape, pour une barre glacée bien gourmande, à votre image !



Pour réaliser cette recette, vous aurez besoin d'acheter ou d'emprunter des moules à glace type "popsicles".



Barres glacées coco, caramel et chocolat façon "Magnum"

Ingrédients pour 8 barres glacées :

Pour la glace coco :

- 400 ml de lait de coco (en conserve)
- 100 g de sirop d'agave ou d'érable
- 80 g de noix de coco râpée
- 50 g de crème végétale de soja ou d'amande
- 1 à 2 c. à café de vanille liquide ou moulue

Pour le caramel :

- 200 g de dattes medjool ou mazafati
- 80 g de purée d'amande blanche
- 50 ml d'eau

Pour le chocolat de couverture :

- 130 g de chocolat noir à pâtisser
- 10 g de chocolat noir en poudre
- 40 g de sirop d'agave ou d'érable
- 5 c. à soupe d'huile de coco fondue
- 3 c. à soupe d'eau

Déroulement de la recette :

1. *Réaliser la glace coco* : placer la conserve de lait de coco au frigo toute une journée ou nuit.
2. Mixer tous les ingrédients (lait de coco, sirop d'agave ou d'érable, noix de coco râpée, crème végétale et vanille liquide ou moulue) au blender, jusqu'à obtenir un mélange lisse et onctueux.
3. Verser dans les moules à glace et placer au congélateur toute une nuit.
4. *Réaliser le caramel* : mixer les dattes au robot en plusieurs fois avec la purée d'amande blanche et l'eau jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et onctueuse.
5. Sortir les glaces du congélateur et les passer sous l'eau pour les démouler.
6. Recouvrir les glaces de caramel de dattes avec une spatule et les poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
7. Placer au congélateur 1h à 2h.
8. *Réaliser le chocolat de couverture* : faire fondre les chocolats et le sirop d'agave ou d'érable au bain-marie

avec l'eau. Une fois le chocolat fondu, ajouter l'huile de coco fondue et mélanger à la fourchette pour obtenir une préparation bien lisse.

9. Recouvrir les glaces de chocolat à l'aide d'une spatule.
10. Reposer sur la plaque et replacer au congélateur 1h environ.
11. Sortir du congélateur 5 minutes avant de déguster.



[themoneytizer id=13364-16]