 **Coupes glacées Mont Blanc**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/08/Coupes-glac%C3%A9es-Mont-Blanc-DSCN8297_28473.jpg) Pas de proportion, juste une façon de faire**

**- Crème de marrons  
- glace au choix  
(vanille, café, chocolat, nougat..)  
- Crème Chantilly  
- vermicelles ou pépites en chocolat**

**1 verrine par Gourmand**

**Mettre un lit de crème** de marron au fond de la verrine.  
**Ajouter de la glace** en égalisant un peu le dessus. **http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif  
J'ai choisi une glace au nougat, mais on peut varier suivant les envies ou l'humeur du jour!!  
Vous pouvez aussi varier la forme des coupes!!**

**Napper de chantilly** (maison)**.  
Vous en mettrez plus ou moins, suivant le désir de chacun!!**

**Parsemer** de vermicelles ou de pépites en chocolat.

**Servir immédiatement.**