



## You need

for 4 to 6 people



**100g fresh brown breadcrumbs**

100g de miettes de pain complet



**100g brown sugar**

100g de sucre roux



**600ml double cream**

600ml de crème épaisse



**100g walnuts, chopped**

100g de noix hachées

# Brown bread ice cream

Glace au pain complet

Quelle drôle d'idée de faire de la glace avec des miettes de pain et des morceaux de noix ! Mais si, c'est très bon !



**1** Sprinkle the breadcrumbs and brown sugar on a greased oven dish. Grill for 5 minutes.

Saupoudrez les miettes de pain et le sucre roux sur une plaque de four beurrée. Faites griller au four pendant 5 minutes.



**2** Take the breadcrumbs and sugar out of the oven. Leave to cool.

Sors les miettes de pain et le sucre du four. Laisse refroidir.



**3** In a bowl, fold the breadcrumbs, brown sugar and walnuts into the double cream.

Dans un bol, incorpore dans la crème épaisse les miettes de pain, le sucre roux et les noix hachées.



**4** Pour into a plastic container and put the lid on. Freeze for 6 to 10 hours.

Verse le mélange dans un récipient (en plastique) et mets le couvercle. Mets au congélateur pendant 6 à 10 heures. Ta glace est prête à être dégustée !