**Bombe à glace**

**sultanes**
**amandes**
**rhum brun**
**huile d'olive**
**crème glacée**
**café**
**lait**
**crème fraîche**

**chocolat noir**
**œufs**
**sucre bâtard**
**cacao en poudre**
**sucre glace**
**fruits de la forêt**
**physalis**
**fruits confits**

Faites tremper une poignée de raisins secs dans du rhum brun. Faites griller les amandes râpées pour qu'elles soient légèrement brunes. Dans un bol en verre, saupoudrez l'intérieur d'huile d'olive. Insérez quelques feuilles de film plastique, en veillant à ce qu'il en reste suffisamment pour pouvoir retirer les bombes de crème glacée plus tard.

Remplissez le bol avec la glace à la vanille, mais laissez le milieu libre. Rangez le bol dans le congélateur.

Faites de la glace au chocolat. Fouettez trois jaunes d'œufs avec 100 gr de sucre glace et 15 gr de cacao et un peu de café fort jusqu'à ce que le cacao soit dissous. Ajouter 25 cl de lait entier tout en remuant. Battez 25 cl de crème entière jusqu'à ce qu'elle soit presque ferme. Mélangez la préparation de cacao avec la crème et versez la substance dans la sorbetière. Ajoutez une demi-barre de chocolat râpé et les raisins secs égouttés, avec un trait de rhum.

Versez la glace au chocolat dans le bol jusqu'à ce qu'il soit rempli. Couvrez avec du papier d'aluminium et mettez au congélateur.

Faites des morceaux de caramel. Faites fondre le sucre glace pendant 2 à 3 minutes à feu doux. Versez sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et déplacez la plaque pour répartir le caramel uniformément. Laissez refroidir et casser de gros morceaux irréguliers.

Retirez la bombe de glace du bol. Il peut être nécessaire de maintenir le bol en diagonale sous le robinet pendant un certain temps, sans que l'eau n'entre en contact avec la glace.

Versez le contenu du bol sur un plateau, puis la fête commence ! Vous pouvez maintenant "habiller" la bombe selon vos propres souhaits et votre créativité. Les ingrédients comprennent : poudre de cacao, sucre glace, caramel de sucre, fruits des bois, amandes grillées, fruits confits, physalis, et... décorations de Noël. Car c'est un dessert qui convient particulièrement bien aux périodes de fêtes.