**Calice avec glace et gazpacho à la noix de coco**

***Calice de chocolat:* ballons**  
**chocolat noir**

***Gazpacho:***   
**chocolat blanc**

**lait de coco**

**crème glacée**  
**cerises griottes sur jus**

**Calices au chocolat :** faites fondre le chocolat fondant au bain Marie. Déposez une cuillerée de chocolat sur une feuille de papier de cuisson qui servira de socle pour les calices. Trempez la moitié inférieure des ballons gonflés dans le chocolat fondu. Placez-les sur les socles et laissez-les refroidir complètement dans le réfrigérateur. Percez les ballons et retirez-les des calices.

**Deux points d'attention** : ne pas enfoncer les ballons trop profondément dans le chocolat, au risque de voir les parois des calices se briser. Assurez-vous d'avoir des ballons de bonne qualité avec des membranes épaisses. L'expérience montre qu'autrement, ils peuvent se dégonfler prématurément.