
Carrés à la sauterelle

(des Iles de la Madeleine)

Croûte

- 1 1/3 de tasse de chapelure de biscuits Oreo
- 1/2 tasse de beurre fondu
- Mélanger ensemble

Garniture

- 32 guimauves
- 1/2 tasse de lait
- 1/2 tasse de crème de menthe verte

Préparation

- Fondre les guimauves avec le lait au bain-marie (ou micro-ondes une minute à high)
- Ajouter la crème de menthe.
- Congeler 30 minutes. Quand ça commence à prendre, fouetter 500ml. de crème à 35% et incorporer dans le mélange vert à la mixette.
- Verser dans la croûte.
- Décorer d'un peu de chapelure Oreo.
- Congeler.
- Garder au congélateur.
- Servir congelé.