

## **NOUS FLAMEJADES**

### **Ingredients:**

- 50 g de mantega.
- 400 g de nous sense closca.
- 2 tasses de conyac.
- 250 g de xocolata de vainilla
- 100 cl de llet.
- 200 cl de crema de llet.
- 1 litre de crema de llet.

### **Preparació:**

En una paella de fons gruixut o bé en una cassoleta, poseu la mantega que teniu a fondre. Després, un cop fosa, incorporarem les nous trencades a trossos, uns quatre. Ho remeneu tot plegat una mica, hi aboqueu el conyac i que es prengui. Així les nous quedaran flamejades.

En la paella, quan les nous són flamejades, les poseu en un cantó de la paella, que no es cremin. La xocolata, la tallareu ben fina amb un ganivet i la posareu a la paella. Després hi ajunteu la crema de llet. Remeneu tot plegat: la xocolata, la crema de llet i les nous. I després hi afegireu la llet. Remeneu i espereu que tot plegat quedi homogeni i ben dissolt.

A part, en unes tasses individuals hi haurem posat en cada una un tros de gelat, i repartireu la barreja que heu desfet a la paella i la posareu en cada una de les tasses, i ja ho podreu servir.

Bon profit!