

Glace au chocolat au lait

Pour 1 litre de glace :

Ingrédients

- 200 g de chocolat au lait Spécial Sélection Lait 40%
- 5 jaunes d'œufs
- 25 g de poudre de cacao 100%
- 20 g de sucre
- 35 cl de lait
- 20 cl de crème liquide



Recette de la glace au chocolat au lait

Avec Sorbetière :

Au moins 24h à l'avance (selon les instructions de votre sorbetière), mettre le bac de votre sorbetière au congélateur.

Faire chauffer le lait et la crème fraîche à feu doux.

Dès les premiers frémissements du lait, incorporer le chocolat au lait préalablement coupé en petits morceaux et le cacao poudre 100%. Faire frémir et arrêter la cuisson.

Dans un bol, fouetter ensemble les jaunes d'œufs et le sucre (Blanchir) - Attention il est impératif de mélanger aussitôt pour éviter de cuire les jaunes !

Verser une partie de la préparation chaude (2 à 3 louches) avec le mélange jaunes et sucre.

Reverser ensuite le tout dans la casserole de lait chocolaté à feu doux, tout en fouettant énergiquement et arrêter le feu aussitôt. Attention, il est impératif de ne pas faire bouillir la crème !

Passer la préparation au chinois (en option) et verser la préparation dans un bac.

Laisser refroidir l'appareil 1h au congélateur puis au frigo au moins 12 à 24 heures pour une meilleure maturation.

Conseil : Laisser la préparation le plus longtemps possible pour obtenir plus de goût et d'onctuosité.

Verser la préparation dans votre sorbetière et laissez tourner en suivant les instructions de votre sorbetière pour la durée.

Verser la glace dans le bac, et laisser la glace durcir au congélateur.

Penser à sortir la glace 30 minutes à l'avance avant de la consommer.

Bonne dégustation !