

MES TABLES DE FETES



glace chocolat blanc pépites de chocolat noir

Ingrédients

- 150 g de chocolat blanc
- 250 ml de lait
- 5 jaunes d'oeufs
- 50 g de sucre
- 200 ml de crème fraîche
- 100 g de pépites de chocolat noir

Dans une casserole faire chauffer le lait , ajouter le chocolat en mélangeant pour le faire fondre à feu doux sans atteindre l'ébullition.

Fouetter les jaunes d'oeufs et le sucre dans une jatte pour obtenir un mélange moussieux. Verser ce mélange dans la casserole avec le lait chocolaté et chauffer doucement jusqu'à épaissement, la crème doit napper la cuillère.

Faire refroidir et ajouter la crème fraîche, bien mélanger.

Brancher et faire tourner la sorbetière, verser la crème et faire prendre, incorporer les pépites de chocolat à mi-temps de prise.

Temps de prise environ 45 minutes.

Pour info j'ai utilisé le chocolat blanc en pistoles que j'ai commandé chez Patiwizz

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>