

MES TABLES DE FETES



Glace chocolat au lait noix de pécan

Ingrédients

- 150 g de chocolat au lait
- 250 ml de lait
- 5 jaunes d'oeufs
- 80 g de sucre
- 200 ml de crème fraîche
- 80 g de noix de pécan hachées

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 mousseux. Verser ce mélange dans la casserole avec le lait chocolaté et chauffer doucement jusqu'à épaississement, 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 noix de pécan hachées à mi-temps de prise.

Temps de prise environ 50 minutes.

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>