

GLACE AU CHOCOLAT



Cette recette de glace est vraiment délicieuse, je l'ai trouvée sur le blog de Petite Gentiane "Tout le monde à table", qui l'a elle-même trouvée sur le blog de "Chefnini", comme quoi les recettes tournent bien sur la blogosphère !!!

INGREDIENTS pour 1 litre de glace :

- 4 jaunes d'oeufs
- 75 g de sucre (je pense qu'on peut en mettre moins)
- 1 cc de maïzena
- 30 cl de lait 1/2 écrémé
- 30 cl de crème fleurette
- 200 g de chocolat noir (à pâtisser pour moi)

Préparation :

- Râper grossièrement le chocolat (au couteau éplucheur ou à la râpe)
- Fouetter les jaunes avec le sucre et la maïzena jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Faire bouillir le lait.
- Verser le lait chaud très progressivement dans la préparation oeuf/sucre en fouettant bien .
- Remettre le tout dans la casserole et faire chauffer à feu doux en remuant sans cesse jusqu'à ce que le mélange nappe la cuillère.
- Retirer du feu puis ajouter le chocolat râpé et mélanger jusqu'à ce qu'il soit tout fondu et que le mélange soit homogène.
- Ajouter la crème fleurette froide.
- J'ai mis à tourner environ 20 minutes en sorbetière. J'ai également rajouté 1 sachet de préparation pour glaces de Demarle (qui évite la formation de cristaux). Vous pouvez me contacter pour la commander ou commander directement sur le site Gourmandises de Guy Demarle, avec mon code MO13786.