

Glace amande & chocolat



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 15 minutes
- ✓ **Cuisson** : 15 minutes
- ✓ **Repos** : 6 heures + 2 heures

- ✓ **Ingrédients**
pour 1/2 l de glace :

- 4 jaunes d'œuf
- 400 ml de lait d'amande
(au rayon bio des grandes surfaces)
- 75 g de sucre complet
- 10 à 15 gouttes d'arôme d'amande amère
- 50 g de chocolat noir



- ✓ **Préparation :**

Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement et double de volume.

Dans une casserole, portez le lait d'amande à ébullition avec l'arôme d'amande amère. Versez le lait bouillant sur le mélange aux jaunes d'œuf tout en fouettant.

Remettez le mélange dans la casserole et faites chauffer à feu doux en remuant sans arrêt avec une cuillère en bois. La crème anglaise est prête lorsqu'elle nappe le dos de la cuillère en bois et lorsqu'en passant un doigt sur la cuillère, la trace reste bien nette.

Laissez refroidir au réfrigérateur pendant au moins 6 heures.

Râpez grossièrement le chocolat noir.

Démarrez la sorbetière et versez le mélange. Lorsque la glace est légèrement prise, ajoutez les copeaux de chocolat.

Laissez tourner le temps indiqué sur la notice de votre sorbetière.

Placez la glace 2 heures au congélateur avant de la déguster, pour obtenir une texture plus ferme.

www.audalacuisine.com