Glace au dulce de leche et brownie aux noisettes

Ingrédients pour la glace: (dulce de leche à préparer la veille)

1 boîte de lait concentré sucré

275g de confiture de lait

10cl de lait

2 œufs

25cl de crème liquide

1 cc bombée de maïzena

Mettez la boîte de lait concentré sucré fermée dans une casserole et recouvrez la d'eau. Faites cuire à petite ébullition pendant 2 heures. Laissez refroidir complètement avant d'ouvrir la boîte.

Une fois la confiture de lait refroidie, mettez le lait, la crème fraîche et la confiture de lait dans une casserole. Faites chauffer jusqu'à ce que la confiture soit dissoute. Mélangez les jaunes d'œuf avec la maïzena et versez dessus petit à petit le liquide. Remettez dans la casserole et faites épaissir en fouettant continuellement. Débarrassez dans un saladier, filmez au contact et mettez au frais pour la nuit. Le lendemain, montez les blancs en neige mousseuse et ajoutez les au reste de la préparation. Mettez en sorbetière pendant la durée recommandée selon votre modèle.

Brownie :

200g de chocolat noir

150g de beurre

120g de sucre

3 œufs

80g de farine

2 poignées de noisettes grillées sans la peau

Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-onde en plusieurs fois pour ne pas qu'ils crament. Mélangez bien. Fouettez les œufs avec le sucre puis ajoutez le chocolat et mélangez bien. Ajoutez la farine. Mélangez puis ajoutez les noisettes. Versez la pâte dans un moule en prenant garde que le brownie ne soit ni trop fin ni trop épais (j'ai pris un cadre de 17*24 avec le tour chemisé de papier alu à l'extérieur pour ne pas que le pâte s'évade). Enfournez pour 22 minutes à 180° si vous l'aimez fondant à cœur ou un peu plus si vous le préférez bien compact.