

GLACE AU CHOCOLAT



Pour 1 litre et demi de glace environ :

- 5 jaunes d'oeufs
- 150 g de chocolat noir
- 180 g de sucre
- 20 cl de crème liquide à 30 % de matière grasse
- 65 cl de lait demi-écrémé

Dans un saladier mélangez les jaunes d'oeuf et le sucre. Battez cette préparation jusqu'à ce que les jaunes blanchissent et que le mélange forme un ruban.

Cassez le chocolat en morceaux, et faites-le fondre avec la moitié du lait. Une fois fondu, ajoutez le reste du lait, et portez à légère ébullition.

Versez ce mélange sur la préparation aux jaunes d'oeufs sans cesser de tourner. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire sur feu doux sans cesser de mélanger. Retirez la crème du feu quand le mélange commence à épaissir et que la crème nappe bien la cuillère en bois (environ 10 min).

Retirez du feu et laissez refroidir à température ambiante. Ajoutez ensuite la crème liquide et laissez reposer au minimum 2h au réfrigérateur.

Versez ensuite la préparation dans une sorbetière et turbiner environ 40 minutes.