

Glace façon snikers®



Il y a bien une barre chocolatée que je n'aime vraiment pas c'est les barres snikers®, mais quand je suis allée en Vendée la dernière fois et que nous sommes allées chez notre préféré glacier qui se trouve sur le remblaie, il y avait pleins de nouveaux parfums, dont un "goût snikers®", ce n'était pas avec des morceaux de la fameuse barre chocolatée mais avec des cacahuètes, du chocolat, du caramel, enfin tout ce qu'il y a dans les snikers®. Curieuse, j'ai testé cette glace et c'était juste une vraie merveille ! Alors j'ai repris l'idée et j'ai fait à mon tour une glace façon snikers® ! Du caramel à moitié coulant et à moitié colla, du chocolat au lait qui avec le froid à durcie comme l'enrobage des barres et bien évidemment d'irrésistibles cacahuètes plus ou moins concassées. Cette glace est juste une vraie merveille: fondante, crémeuse, croquante....c'est à tomber !

Pour 1L de glace

Ingrédients:

65g de chocolat au lait

45g de cacahuètes très peu salées

Pour le caramel:

20g de lait

60g de sucre

25g de crème liquide entière

Pour la glace à la vanille:

1/2 gousse de vanille

200ml de lait

80g de sucre en poudre

1 pincée de sel

3 gros jaunes d'oeufs

300ml de crème liquide entière

Préparation:

Préparez le caramel:

Dans une poêle, faites fondre à feu moyen le sucre. Quand celui-ci commence à fondre et à se colorer, baissez le feu à feu doux et remuez la poêle pour uniformiser. Laissez cuire jusqu'à ce que vous obteniez un caramel de couleur doré foncé.

Ajoutez alors la crème liquide tout en mélangeant et laissez cuire toujours sur feu doux jusqu'à ce que les éventuels amas de caramel fondent. Versez le caramel dans un bol, laissez refroidir puis incorporez le lait. Réservez au frais.

Préparez la glace à la vanille:

Fendez la gousse de vanille en deux: laissez la première moitié intacte et récupérez les graines de l'autre avec la pointe d'un couteau.

Versez le lait, le sucre, le sel, les graines et la demi-gousse de vanille dans une casserole. Portez le tout à ébullition. Retirez aussitôt la casserole du feu, couvrez et laissez infuser pendant 30min.

Dans un saladier, fouettez légèrement les jaunes d'oeufs. Réchauffez le lait vanillé et versez-le lentement sur les jaunes d'oeufs, en fouettant sans cesse. Versez toute la préparation dans la casserole et réchauffez-la sur feu doux, sans cesser de fouetter jusqu'à ce qu'elle épaississe.

Versez la crème liquide dans un grand saladier. Posez un chinois sur le saladier et filtrez la préparation aux oeufs. Mélangez bien.

Couvrez le bol d'un film alimentaire et réservez au réfrigérateur toute une nuit.

Le lendemain, hachez très grossièrement la moitié des cacahuètes et laissez le reste tel quel.

Faites fondre le chocolat au lait coupé en morceaux au four à micro-ondes environ 1min.

Versez la préparation dans la machine à glace et faites tourner le programme. En fin de programme, ajoutez les cacahuètes et laissez le programme se terminer.

Quand la glace est prête, versez 1/3 de la glace dans un bac bien froid, recouvrez d'1/3 du caramel et 1/3 du chocolat fondu, recommencez ainsi jusqu'à ce que vous n'ayez plus rien des trois préparations. Entreposez la glace au moins 3H avant de servir.