

Crème glacée vanille-brownie marbrée au chocolat



Pour aujourd'hui je vous propose une nouvelle crème glacée vraiment mais vraiment très gourmande ! Une crème glacée à la vanille avec des petits morceaux de brownie et marbrée d'une sauce chocolat. Pour la sauce j'ai réalisé [cette recette](#), qui se fait au thermomix, mais elle peut se faire bien évidemment sans et vous pouvez aussi prendre une autre recette de sauce chocolat qui vous plaît, éventuellement une toute prête. Cette glace a beaucoup plus et comme toujours est parti bien vite, un peu trop même ! ;)

Pour 1L de glace

Ingrédients:

200ml de lait

80g de sucre en poudre

1 pincée de sel

3 gros jaunes d'oeufs

300ml de crème liquide entière

1c. à café d'extrait de vanille

4 brownies individuels

Sauce chocolat (recette)

Préparation:

Versez le lait, le sucre et le sel dans une casserole. Portez le tout à ébullition. Retirez aussitôt la casserole du feu.

Dans un saladier, fouettez légèrement les jaunes d'oeufs. Versez le lait 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 avec l'extrait de vanille 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.

Coupez les brownies en petits carrés.

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

Quand la glace est prête, transférez-la dans un récipient bien froid en alternant avec de la sauce chocolat et réservez 2 à 3H au congélateur avant de servir.

Servez avec le reste de sauce chocolat.