

## Glace praliné



Quoi de mieux que commencer la semaine en vous proposant une irrésistible glace ?! Je ne vois vraiment pas ! ;P Aujourd'hui, nouvelle création, une glace à la pralinoise marbrée d'une ganache à la pralinoise et avec dedans du pralin....le must ! Cette glace était juste extra, gourmande à souhait !

### **Pour 1L de glace**

#### **Ingédients:**

70g de pralin

#### **Pour la glace à la pralinoise:**

250ml de lait

200g de pralinoise

85g 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\_

#### **Pour la ganache à la pralinoise:**

150g de pralinoise

75g de crème entière

#### **Préparation:**

##### **Préparez la glace à la pralinoise:**

Versez le lait, la pralinoise coupée en morceaux, le sucre et le sel dans une casserole. Faites chauffer jusqu'à ce que la pralinoise ait totalement fondu.

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.

##### **Préparez la ganache à la pralinoise**

Coupez la pralinoise en morceaux et placez dans une casserole. Ajoutez la crème entière.

Faites chauffer sur feu moyen jusqu'à ce que la pralinoise aient fondu. Mélangez bien pour homogénéiser la préparation.

Versez dans un saladier et laissez la ganache épaissir à température ambiante.

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

Versez de la ganache, environ la moitié, dans la sorbetière et mélangez brièvement avec une spatule de façon à marbrer la glace. Versez la glace dans un bac bien froid en alternant avec le reste de ganache.

Réservez 2 à 3H au congélateur avant de servir.