

Glace à la confiture de lait et aux pépites de chocolat au lait



Pour cette semaine spéciale glace, je vous propose une nouvelle recette de glace à la confiture de lait. J'adore la glace à la confiture de lait, elle est vraiment très gourmande, très crémeuse, un régal ! Les pépites de chocolat au lait apportent davantage de gourmandise et une petite note croquante encore plus irrésistible !

Pour 1L de glace

Ingrédients:

Pour la confiture de lait:

1 boîte de lait concentré sucré (soit 397g)

Pour la glace:

250ml de crème liquide entière

150ml de lait

1c. à café d'extrait de vanille

100g de pépites de chocolat au lait

Préparation:

Préparez la confiture de lait:

Après avoir décollé l'étiquette en papier, plongez entièrement la boîte de lait concentré dans une casserole d'eau bouillante.

Laissez frémir pendant 1H à 1H30 en veillant à ce que l'eau recouvre la boîte pendant tout le temps de la cuisson. Retirez de l'eau et conservez au réfrigérateur de façon à ce que la confiture soit bien froide.

Préparez la glace:

Dans un bol, mélangez la confiture de lait avec la crème, le lait et l'extrait de vanille. Laissez refroidir toute une nuit au réfrigérateur.

Versez la préparation dans la machine à glace et faites tourner le programme. Quelques minutes avant la fin du programme, incorporez les pépites de chocolat au lait.

Transférez la glace dans un récipient bien froid et entreposez au congélateur au moins 2-3H avant de servir de façon à ce que la glace soit plus ferme.