

Glace au nutella®



Une glace totalement régressive ça vous tente ?! Je suis sûr que oui ! Une délicieuse glace au nutella® et plus particulièrement à la pâte à tartiner car comme vous pouvez peut-être le savoir, le nutella® chez moi c'est NON ! J'ai donc pris ma délicieuse pâte à tartiner qui a le même goût (en meilleur eheh) que le nutella®. Cette glace est vraiment extra ! Elle a énormément plus chez moi. C'est une glace entièrement maison du coup !

Pour 1L de glace

Ingrédients:

4 jaunes d'oeufs

20g de sucre

40cl de lait

200g de nutella® ([ma recette de pâte à tartiner](#))

Préparation:

Dans un saladier, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Faites bouillir le lait dans une casserole et versez-le sur les oeufs tout en mélangeant.

Reversez le tout dans la casserole, puis faites épaissir à petit feu, sans laisser bouillir et sans cesser de remuer, comme pour une crème anglaise.

Lorsque la crème nappe le dos de la cuillère, incorporez le nutella®. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Réservez cette crème au réfrigérateur pour toute une nuit.

Le lendemain, versez la préparation dans la sorbetière et lancez le cycle turbinage. Versez ensuite dans un bac et entreposez au congélateur pour au moins 2H pour obtenir une consistance plus ferme.