

## Gelato au chocolat



Aujourd'hui une nouvelle recette de glace. Du gelato au chocolat, c'est une nouvelle sorte de glace que j'ai fait pour la première fois, cette glace est faite à partir de blanc d'oeuf, de sucre et d'eau avec du lait et de la crème. Je trouve que la consistance se trouve entre la crème glacée et le sorbet, c'est une délicieuse glace bien crémeuse et légère. Cette recette de gelato au chocolat est vraiment très gourmande et c'est vraiment très bon, moi qui n'aime pas du tout mais pas du tout les glaces au chocolat celle-ci je l'ai beaucoup aimé !

### **Pour 1L de gelato**

#### **Ingrédients:**

500ml de lait entier

125ml de crème fraîche entière

30g de cacao en poudre tamisé

130g de chocolat noir

170g de sucre

1 blanc d'oeuf

#### **Préparation:**

Faites chauffer le lait avec la crème à feu doux, coupez le feu juste avant l'ébullition. Incorporez le cacao et le chocolat noir haché; fouettez bien pour obtenir une crème lisse. Transférez-la dans un saladier.

Mélangez le sucre avec 3c. à soupe d'eau dans une casserole. Portez à ébullition en remuant, puis laissez bouillir jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Prolongez l'ébullition 1min (si le sucre commence à brunir, baissez le feu et continuez à mélanger).

Fouettez le blanc d'oeuf 2min à vitesse maximale. Sans cesse de battre, incorporez petit à petit le sirop de sucre très chaud: le blanc d'oeuf doit être bien gonflé et aérien. Continuez de battre à puissance maximale jusqu'à ce que la préparation soit à température ambiante (comptez 5 à 8min).

Incorporez la meringue à la crème au chocolat en fouettant rapidement afin d'obtenir un mélange homogène. Placez au réfrigérateur pendant toute une nuit.

Quand la préparation est bien froide, fouettez-la rapidement, puis versez-la dans le bol de la sorbetière et faites prendre en glace. Versez dans un bac et mettez le gelato au congélateur pour au moins 2H de sorte à ce qu'il est une consistance plus ferme.