

Glace à la Ricorée® et aux milka snack Daim®



Pour ce mardi je vous propose ma dernière glace de cette année, une glace à la Ricorée®. J'aime ajouter du croquant à mes glaces pour apporter un contraste. Pour cette nouvelle glace j'ai opté pour tester les roses des sables de milka aux Daims® du nom de milka snack Daim®. Ces roses des sables ajoutent vraiment du croustillant au fondant de la glace. Le café se marie à merveille avec le chocolat au lait des snacks, cette glace était vraiment délicieuse !

Pour 1L de glace

Ingrédients:

250ml de lait

250ml de crème liquide entière

80g de sucre en poudre

3 jaunes d'oeufs

2c. à soupe de Ricorée® soluble

100g de milka snack daim®

1c. à café d'extrait de vanille

Préparation:

Versez le lait, la crème et la Ricorée® dans une casserole. Faites chauffer et portez le tout à ébullition. Retirez aussitôt la casserole du feu.

Dans un saladier, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à blanchissement.

Versez le lait chaud 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 préparation dans un saladier, ajoutez l'extrait de vanille. Mélangez bien.

Couvrez le bol d'un film alimentaire et réservez au réfrigérateur toute une nuit.

Versez la préparation dans la machine à glace et faites tourner le programme.

Pendant ce temps, hachez grossièrement les roses des sables milka®.

Quand la glace est presque prise, ajoutez-y les roses des sables et laissez le programme se terminer.

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