

Crème glacée au chocolat Carambar®



Bien que le beau temps ne soit pas du tout mais pas du tout présent, je fais quand même des glaces, ça va peut-être le faire venir... en tout cas ça reconforte tellement c'est bon ! Pour cette nouvelle recette de glace je vous propose une crème glacée très gourmande et très régressives, une crème glacée au chocolat Carambar® de la marque Poulain® ! Une glace qui a énormément plus et qui plaira aux petits comme aux grands ! ;)

Pour 1L de glace

Ingrédients:

150ml de lait

40g de sucre en poudre

1 pincée de sel

3 gros jaunes d'oeufs

300ml de crème liquide entière

180g de chocolat noir Carambar® Poulain®

1c. à café d'extrait de vanille

Préparation:

Dans une casserole, faites chauffer la moitié de la crème jusqu'à ébullition. Ajoutez le chocolat Carambar® haché et remuez jusqu'à ce qu'il ait fondu.

Versez la préparation dans un grand bol et ajoutez le reste de crème ainsi que l'extrait de vanille. Placez un chinois dans le bol et réservez.

Fouettez légèrement les jaunes d'oeufs dans un bol.

Dans une casserole, portez à ébullition le lait, le sucre et le sel. Retirez aussitôt du feu. Versez délicatement le lait sur les jaunes d'oeufs en fouettant sans cesse. Remettez le mélange dans la casserole et réchauffez, en fouettant, jusqu'à ce que la préparation épaississe.

Passez la préparation au chinois et incorporez-la à la crème au chocolat.

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.

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