

## Glace aux noisettes



Je commence la semaine en vous proposant une glace très gourmande et très savoureuse ! Une délicieuse glace aux noisettes et promis sans morceaux qui serait gênant ! Une glace bien crémeuse qui plaira énormément aux fans de noisettes et de pâte à tartiner car en effet cette glace en contient un petit peu ! Alors je n'ai plus qu'une chose à vous dire....à vos sorbetières !

### **Pour 500ml de glace**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour la poudre de noisettes:**

100g de noisettes décortiquées

65g de sucre en poudre

##### **Pour la glace:**

200ml de lait

200ml de crème liquide entière

2c. à soupe de Nutella® (j'ai pris ma pâte à tartiner, recette [ici](#))

#### **Préparation:**

##### **Préparez la poudre de noisettes:**

Préchauffez le four à 175°C.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, faites griller les noisettes environ 10min, jusqu'à ce qu'elles soient joliment dorées. Si elles ne sont pas émondées, frottez-les avec un torchon afin d'ôter leur petite peau.

Placez le sucre et les noisettes grillées dans un mixeur, et réduisez le tout en poudre.

##### **Préparez la glace:**

Versez la poudre de noisettes dans une casserole avec le lait, le Nutella®. Faites chauffer le mélange. Quand le Nutella® est bien fondu, retirez du feu et laissez reposer 30min, puis laissez refroidir complètement au réfrigérateur pour toute une nuit.

Passez la préparation au chinois avant de la verser dans la machine à glace. Lancez le programme. Transférez la glace dans un récipient bien froid et entreposez au congélateur jusqu'à ce que la glace prenne une texture plus ferme.

