

## Glace vanille et bretzels marbrée au sirop chocolat-cookie



Je vous propose une nouvelle semaine spéciale glace car la saison se termine et j'ai encore quelques recettes de glaces à vous proposer et je voudrais vous les partager avant que la saison soit vraiment terminée. Donc quatre recettes de glace pour cette semaine et j'en aurais encore une à vous proposer et les glaces seront bel et bien terminées pour cette année ! ;) Pour commencer la semaine je vous propose une glace bien gourmande, bien régressive à la vanille marbrée avec du sirop Monin® chocolat-cookie et avec des bretzels en morceaux. Croustillant, fondant, c'était un réel succès !

### **Pour 1L de glace**

#### **Ingrédients:**

200ml de lait

80g de sucre en poudre

1 pincée de sel

3 gros jaunes d'oeufs

300ml de crème liquide entière

1c. à café d'extrait de vanille

Sirop Chocolat-Cookie Monin®

50g de bretzels

#### **Préparation:**

Versez le lait, le sucre et le sel dans une casserole. Portez le tout à ébullition. Retirez aussitôt la casserole du feu.

Dans un saladier, fouettez légèrement les jaunes d'oeufs. Versez le lait 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 crème liquide avec l'extrait de vanille dans un grand saladier. Posez un chinois sur le saladier et filtrez la préparation aux oeufs. 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 cassez en petits et gros morceaux les bretzels.

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

Quand la glace est prête, transférez-la dans un récipient bien froid en alternant avec du sirop Chocolat-Cookie.  
Réservez 2 à 3H au congélateur avant de servir.