

Glace au café et ses roses des sables



Nouvelle recette de glace, une délicieuse glace intense et super gourmande ! Fondante, croquante, cette glace au café a tout pour plaire ! Ce que j'aime dans la glace au café que l'on trouve dans le commerce ce sont les petits grains de café super croquants qui sont dedans. Comme je n'en trouve nul part, pour la mienne j'ai eu l'idée d'y mettre des roses des sables pour retrouver ce fameux croquant. Le chocolat au lait s'allie à merveille avec le café en plus !

Pour 1L de glace

Ingrédients:

Pour la glace au café:

200ml de lait

85g de sucre

1 pincée de sel

3 gros jaunes d'oeufs

300ml de crème liquide entière

3c. à soupe de café soluble

1c. à café d'extrait de vanille

Pour les roses des sables:

170g de chocolat au lait

25g de corn flakes

Préparation:

Préparez les roses des sables:

Coupez en morceaux le chocolat au lait et faites-le fondre au four à micro-ondes par tranche de 40sec environ. Mélangez entre chaque tranche avec une spatule de façon à bien lisser le chocolat fondu.

Intégrez au chocolat fondu les corn flakes et mélangez délicatement de façon à ne pas les casser.

A l'aide de deux cuillères à soupe, déposez des petits tas sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Entreposez au congélateur pour 20 à 30min puis décollez les roses des sables de la plaque.

Réservez dans un pot au réfrigérateur.

Préparez la glace au café:

Versez le lait, le sucre, le sel, le café soluble dans une casserole. Portez le tout à ébullition et retirez du feu.

Dans un saladier, fouettez légèrement les jaunes d'oeufs. Versez le lait au café 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 ainsi que 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.

Le lendemain, hachez très grossièrement les roses des sables (je n'ai pas tout mis).

Versez la préparation au café dans la machine à glace et faites tourner le programme. Quand la glace est pratiquement prise, jetez-y les roses des sables hachées 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.