

Glace au chocolat au lait et noix de macadamia caramélisées



Bon je sais que ce n'est plus du tout l'été et que le froid s'installe de plus en plus mais j'ai encore quelques recettes de glaces à vous proposer et je vais essayer de vous les partager au plus vite, ce seront d'ailleurs les premières que je vous partagerais. Aujourd'hui je vous propose donc une gourmande et régressive glace au chocolat au lait bien fondante avec des morceaux de noix de macadamia caramélisées pour donner du croquant au fondant ! ;) Une glace qui a beaucoup plus et qui est parti biiiien vite !

Pour 1L de glace

Ingrédients:

Pour la glace au chocolat au lait:

200g de chocolat au lait

150ml de lait

60g de sucre en poudre

1 pincée de sel

3 gros jaunes d'oeufs

350ml de crème liquide entière

1c. à café d'extrait de vanille

Pour les noix de macadamia caramélisées:

100g de noix de macadamia salées ou non salées

100g de sucre

Préparation:

Préparez la glace au chocolat au lait:

Versez le lait, le chocolat au lait coupé en morceaux, le sucre et le sel dans une casserole. Faites chauffer jusqu'à ce que le chocolat ait totalement fondu.

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.

Préparez les noix de macadamia caramélisées:

Versez le sucre dans une casserole et réalisez un caramel ambré avec celui-ci.

Pendant ce temps, hachez très grossièrement les noix de macadamia. Ajoutez les noix au caramel et mélangez rapidement de façon à les enrober.

Versez sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé et laissez le caramel durcir puis hachez-le.

Versez la préparation dans la machine à glace et faites tourner le programme. 2-3min avant la fin du programme, ajoutez les noix de macadamia caramélisées et laissez le programme se terminer.

Versez la glace dans un bac bien froid. Réservez 2 à 3H au congélateur avant de servir.