Glace à la vanille et Ferrero Rocher®

Le beau temps est là, la chaleur est aussi présente alors vous vous doutez bien que j'ai ressorti la sorbetière ! ;D Et tandis que l'année dernière j'étais un peu à court d'idées cette année j'en ai pleiiiiin (allez savoir pourquoi ! Révélation ! ^^). Donc comme tous les ans, attendez-vous à avoir plein de recettes de glaces ! Aujourd'hui je vous propose une glace très gourmande à la vanille marbrée d'une ganache aux Ferrero Rocher®. Vous imaginez la tuerie ?! ;) Je raffole des Ferrero Rocher®, et je raffole également de la glace alors j'ai lié les deux pour donner une glace irrésistible !

Pour 1L de glace

Ingrédients:

200ml de lait

85g de sucre en poudre

1 pincée de sel

3 gros jaunes d'oeufs

300ml de crème liquide entière

30g de pralin

1c. à café d'extrait de vanille -

Pour la ganache Ferrero Rocher®:

10 Ferrero Rocher®

100g de crème entière

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.

Préparez la ganache Ferrero Rocher®:

Coupez les Ferrero Rocher® grossièrement et mettez-les dans une casserole. Ajoutez la crème entière.

Faites chauffer sur feu moyen jusqu'à ce que les Ferrero Rocher® aient fondu. C'est normal qu'il reste des morceaux, ne filtrez pas la préparation. Mélangez bien pour homogénéiser la préparation.

Versez dans un saladier et laissez la ganache épaissir à température ambiante.

Versez la préparation dans la machine à glace et faites tourner le programme. En fin de programme, ajoutez le pralin et laissez le programme se terminer.

Versez de la ganache dans la sorbetière et mélangez brièvement avec une spatule de façon à marbrer la glace. Recommencez l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de ganache.

Transférez la glace dans un récipient bien froid et réservez 2 à 3H au congélateur avant de servir.