

Glace au chocolat Carambar®



Bon je sais que nous sommes en septembre mais bon le beau temps est encore et j'ai encore quelques recettes de glaces à vous proposer. Aujourd'hui, pour ce vendredi, je vous propose une glace au chocolat Carambar® de la célèbre marque Poulain®. Une glace au chocolat noir Carambar® avec des pépites de ce fameux chocolat. Une glace qui a beaucoup plus !

Pour 1L de glace

Ingrédients:

150ml de lait

180g de de chocolat noir Carambar® Poulain®

2c. à soupe de cacao en poudre

85g 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

Préparation:

Versez le lait, 100g de chocolat Carambar® coupé en morceaux, le sucre, le cacao 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.

Versez la préparation dans la machine à glace et faites tourner le programme. Pendant ce temps coupez en morceaux le reste de chocolat noir. 2-3min avant la fin du programme, ajoutez les pépites à la glace et laissez le programme se terminer.

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