

Glace au chocolat au lait et chamallow®



Je fais très rarement de la glace au chocolat avec ma sorbetière, la seule que je fais et refais c'est celle au thermomix pour ma famille. En effet, je préfère garder ma sorbetière pour des glaces un peu plus originales. Mais l'autre fois je n'avais plus trop d'idée en glace alors je me suis dit que pour faire plaisir à ma famille et à vous mes chers lecteurs j'allais faire une glace au chocolat suuper gourmande et peu originale ! Une glace au chocolat au lait avec des morceaux de chamallow qui me restait de celle aux chamallows®. Une glace carrément régressive qui plaît aux petits comme aux grands !

Pour 1L de glace

Ingrédients:

150ml de lait

40g de sucre

3 gros jaunes d'oeufs

300ml de crème liquide entière

2c. à soupe de cacao en poudre

100g de chocolat au lait grossièrement haché

1c. à soupe d'extrait de café

1 pincée de sel

10 chamallows®

Préparation:

A l'aide de ciseaux, coupez les chamallows® en quatre. Réservez dans un pot.

Dans une casserole, faites chauffer 150ml de crème avec le cacao en poudre. Fouettez pour bien dissoudre le cacao et portez à ébullition. Retirez aussitôt du feu, ajoutez le chocolat au lait haché et remuez jusqu'à ce qu'il ait complètement fondu.

Versez la préparation dans un bol, ajoutez le reste de crème ainsi que l'extrait de café. Placez un chinois sur le bol et réservez.

Dans un petit bol, fouettez légèrement les jaunes d'oeufs.

Dans une casserole, portez à ébullition le lait, le sucre et le sel. Retirez aussitôt la casserole du feu.

Versez délicatement le lait chaud sur les jaunes d'oeufs en fouettant sans cesse. Remettez le mélange dans la casserole et réchauffez, en fouettant toujours, jusqu'à ce que la préparation épaississe.

Passez la préparation au chinois et incorporez-la à la crème au chocolat. Couvrez le bol d'un film alimentaire et laissez refroidir au réfrigérateur toute une nuit.

Versez la préparation dans la machine à glace et faites tourner le programme. Quand la glace est pratiquement prise, jetez-y les morceaux de chamallows® et laissez le programme se terminer.

Quand la glace est prête, transférez-la dans un récipient bien froid. Réservez 2 à 3H au congélateur avant de servir.