

## Glace aux mars®



Attention tuuuuuuuerie en vue ! Après la [glace aux lions®](#) voici la glace aux mars, une nouvelle création qui est juste une vraie merveille ! Une glace express à la vanille (que j'ai pris dans le livre de Linda Lomelino, "Glaces maison") parsemée de morceaux de mars® ainsi que marbrée de sauce aux mars®, si ce n'est pas terrible ça, je ne vois vraiment pas ce que c'est ! Cette glace a énormément plus. Le chocolat des mars® est légèrement croquant et le coeur toujours aussi fondant, ce qui est vraiment très bon dans cette glace plus que crémeuse !

### **Pour environ 900ml de glace**

#### **Ingrédients:**

146g de mars® (soit 8 mini mars®)

#### **Pour la glace à la vanille express:**

150ml de lait

85g de sucre en poudre

250ml de crème liquide entière

1/2c. à café de poudre de vanille

1c. à café d'extrait de vanille

#### **Pour la sauce aux mars®:**

3 mini mars®

3c. à soupe de crème liquide entière

#### **Préparation:**

Coupez les 146g de mars® en plus ou moins petit morceaux. Réservez dans un bol au frais.

#### **Préparez la glace à la vanille express:**

Dans un bol, mélangez le lait et le sucre de façon à ce que les cristaux de sucre fondent complètement.

Ajoutez la crème, la poudre de vanille et l'extrait de vanille. Mélangez bien et réservez au frais.

#### **Préparez la sauce aux mars®:**

Coupez les trois mini mars en morceaux et mettez-les dans une casserole avec la crème liquide. Faites chauffer sur feu doux tout en mélangeant jusqu'à ce que les mars® soient fondus. Réservez dans un endroit plutôt chaud (par exemple dans le four à micro-ondes).

Versez la préparation de la glace dans la machine à glace et faites tourner le programme. Quelques minutes avant la fin du programme, ajoutez les morceaux de mars®.

Versez la préparation dans un bac bien froid en alternant avec la sauce aux mars® (si elle n'est plus trop liquide réchauffez-la très rapidement au four à micro-ondes). Entreposez au congélateur au moins 2-3H de façon à ce que la glace est une meilleure texture.