

Glace à la menthe fraîche et aux copeaux de chocolat



Je commence le week-end avec une recette qui sera pour les adeptes de la menthe (pas pour moi car je déteste ça à part dans une salade ^^) mais pour ceux qui l'adore sous toutes les formes (en sirop, glace, dans les salades,...) cette recette de glace est pour vous ! (La glace était pour mon père qui adooooore ça ^^). Je vous avais déjà proposé la recette au thermomix, et bien maintenant vous pouvez la faire avec votre sorbetière !

Pour environ 1L de glace

Ingrédients:

1 belle poignée de feuilles de menthe

100g de chocolat noir

25 cl de crème fleurette

25 cl de lait entier

125 g de sucre

4 jaunes d'œufs

10 gouttes de colorant vert ou 4 gouttes de colorant bleu et 4 gouttes de colorant jaune (facultatif)

Préparation:

Portez la crème fleurette, le lait et les feuilles de menthe fraîche lavées à ébullition. Laissez infuser 15min.

Laissez refroidir puis, filtrez le lait.

Battez le sucre et les œufs. Ajoutez le lait à la menthe, mélangez bien.

Placez la casserole sur le feu, mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ajoutez les gouttes de colorant.

Laissez refroidir au moins 1H à 1H30.

Cassez le chocolat en morceaux et mixez-le assez finement.

Versez dans votre sorbetière et faites prendre environ 30min, à 1min de la fin versez le chocolat mixé.

Servez aussitôt ou réservez la glace au congélateur dans un bac adapté. Vous pouvez servir la glace avec de la sauce chocolat c'est très bon (c'est ce que mon père fait toujours).