

Gelato Stracciatella



Le gelato est un mélange entre lait+crème avec une sorte de meringue italienne. On obtient une glace très fondante, crémeuse, délicieuse. Pour cette nouvelle recette, je vous propose un gelato stracciatella. Une glace légèrement vanillée avec des toutes petites pépites de chocolat noir. Une glace vraiment délicieuse !

Pour 1L de gelato

Ingrédients:

500ml de crème entière

250ml de lait

1c. à café d'extrait de vanille

130g de sucre

1 blanc d'oeuf

80g de chocolat noir

Préparation:

Faites chauffer le lait avec la crème dans une casserole. Retirez du feu avant l'ébullition et laissez refroidir.

Mélangez le sucre avec 3c. à soupe d'eau dans une casserole. Portez à ébullition en remuant, puis laissez bouillir jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Prolongez l'ébullition durant 1min.

Fouettez le blanc d'oeuf 2min à vitesse maximale. Sans cesser de battre, incorporez petit à petit le sirop de sucre chaud. Continuez de battre à puissance maximale jusqu'à ce que la préparation soit à température ambiante, environ 5 à 8min.

Versez le mélange lait + crème dans un saladier et ajoutez-y l'extrait de vanille puis la meringue italienne. Mélangez délicatement avec un fouet.

Entreposez toute une nuit au réfrigérateur.

Hachez le chocolat noir et mettez-le dans un saladier. Faites fondre le chocolat au four à micro-ondes, lissez avec une spatule et laissez refroidir.

Faites prendre le gelato en sorbetière. Quand il a la consistance désirée, incorporez doucement le chocolat en le versant en filet sans arrêter la sorbetière. Laissez tourner encore environ 5min pour que le chocolat se répartisse bien et durcisse.

Versez le gelato dans un bac et réservez au congélateur pour au moins 2H de sorte que le gelato soit plus ferme.