

Crème glacée chocolat fudge brownie façon Ben&Jerry's®



Vous savez mon goût pour faire moi-même les produits que l'on peut trouver dans le commerce, eh bien aujourd'hui je vous propose la délicieuse crème glacée chocolat fudge brownie de Ben&Jerry's® en version fait-maison ! Une glace fondante, crémeuse au chocolat avec des petits morceaux de brownie dedans. Je n'ai pas besoin de vous dire que cette glace a énormément plus ! ;) J'ai trouvé cette superbe recette sur le blog "[Amandine Cooking](#)".

Pour 1L de glace

Ingrédients:

150g de chocolat noir

230ml de lait

100g de sucre en poudre

1 pincée de sel

2 oeufs

230ml de crème liquide entière

1c. à café d'extrait de vanille

4 brownies individuels

Préparation:

Portez le lait à ébullition puis ajoutez le chocolat coupé en morceaux. Baissez le feu sur feu doux et laissez chauffer jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu.

Battez les oeufs dans un saladier puis ajoutez-y le sucre et fouettez de nouveau pour obtenir une préparation mousseuse. Ajoutez alors l'extrait de vanille, la crème entière et la pincée de sel. Fouettez pour obtenir une préparation homogène.

Versez le lait au chocolat et mélangez l'ensemble.

Couvrez le bol d'un film alimentaire et réservez au réfrigérateur toute une nuit.

Le lendemain, coupez en petits carrés les brownies et réservez.

Versez la préparation dans la machine à glace et faites tourner le programme. Quelques minutes avant d'arrêter la machine, ajoutez les morceaux de brownies.

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

