

## Glace au tiramisu et sauce chocolat-café



Aujourd'hui je vous propose une nouvelle recette de glace ! Une glace vraiment excellente au tiramisu et marbrée avec la sauce chocolat-café que e vous proposais hier. Une glace bien gourmande qui plaira énormément à ceux qui sont fan de café ! Dans cette glace il n'y a pas de morceaux de biscuits cuillère, si vous souhaitez vous pouvez en servir avec.

### **Pour environ 700mL de glace**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour la sauce chocolat-café:**

65g de sucre

100ml de café froid fort

3c. à soupe de cacao en poudre

1/4c. à café de vanille en poudre

##### **Pour la glace au tiramisu:**

250g de mascarpone

50g de cream cheese

150ml de crème entière

150ml de lait

1 pincée de sel

40g de sucre

50g de Chicorée® liquide

#### **Préparation:**

##### **Préparez la sauce chocolat-café:**

Placez tous les ingrédients dans une casserole et portez à ébullition.

Baissez le feu et laissez frémir 3 à 4min, jusqu'à ce que la préparation colle très légèrement aux parois de la casserole.

Versez la sauce dans un bol et laissez refroidir. Couvrez d'un film alimentaire et réservez au réfrigérateur.

##### **Préparez la glace au tiramisu:**

Fouettez le mascarpone avec le cream cheese jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux.

Ajoutez le lait et la crème entière, le sel, le sucre et la Chicorée® liquide. Fouettez le tout jusqu'à obtenir une consistance homogène.

Versez la préparation dans une sorbetière et faites prendre en glace jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Transférez la glace dans un bac bien froid. Incorporez délicatement la sauce chocolat-café puis entreposez au congélateur jusqu'à ce que la glace soit bien ferme.

Servez si vous le souhaitez avec des biscuits cuillère.