

Glace à la framboise et pâte à tartiner au chocolat blanc



Nouvelle recette de glace aujourd'hui ! Une glace crémeuse, gourmande à la framboise avec des morceaux de pâte à tartiner au chocolat blanc. Le chocolat blanc avec les framboises c'est juste déélicieux ! J'ai mis juste du sucre à la cuisson des framboises.

Pour 1L de glace

Ingrédients:

300g de framboises

100g de sucre

200ml de lait

1 pincée de sel

3 gros jaunes d'oeufs

300ml de crème liquide entière

90 de pâte à tartiner au chocolat blanc

1c. à café d'extrait de vanille

Préparation:

Versez les framboises et le sucre dans une casserole. Faites chauffer jusqu'à l'obtention d'une purée. Versez dans un mixeur et mixez jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse.

Posez un chinois sur un saladier et filtrez le coulis de framboises. Ajoutez au coulis la crème entière et l'extrait de vanille. Réservez.

Versez le lait et le sel dans une casserole et faites chauffer sur feu moyen puis retirez du feu.

Dans un saladier, fouettez légèrement les jaunes d'oeufs. Versez le lait lentement sur les jaunes d'oeufs, en fouettant sans cesse. Versez toute la préparation dans la casserole et réchauffez-la sur feu doux, sans cesser de fouetter jusqu'à ce qu'elle épaississe.

Incorporez le mélange à la crème à la framboise et mélangez bien.

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

Versez la préparation dans la machine à glace et faites tourner le programme. A la fin du programme, ajoutez des c. à café de pâte à tartiner et mélangez rapidement avec une spatule.

Transférez la glace dans un récipient bien froid et entreposez au moins 2-3H au congélateur avant de servir.