

Glace à la framboise et aux pépites de chocolat blanc



Cette semaine je vous proposerais que des glaces ! J'en ai tellement que je veux vous les proposer avant la fin de l'été ! ;) Je commence donc cette semaine spéciale glaces avec une glace au fruit pour changer, une glace à la framboise avec des pépites de chocolat blanc, c'est très gourmand, rafraîchissant, parfait avec cette chaleur !

Pour 1L de glace

Ingrédients:

200ml de lait

85g de sucre en poudre

1 pincée de sel

3 gros jaunes d'oeufs

300ml de crème liquide entière

255g de coulis de framboises (j'ai pris en surgelé)

100g de chocolat blanc

1c. à café d'extrait de vanille

Préparation:

Versez le lait, le sucre, le sel, le coulis de framboises décongelé dans une casserole. Portez le tout à ébullition. Retirez aussitôt la casserole 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.

Versez la crème liquide avec l'extrait de vanille dans un grand saladier. Posez un chinois sur le saladier et filtrez la préparation aux oeufs. Mélangez bien.

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

Coupez en pépites le chocolat blanc.

Versez la préparation dans la machine à glace et faites tourner le programme. En fin de programme, ajoutez les pépites de chocolat blanc et laissez le programme se terminer.

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