

Glace au chocolat blanc et pépites aux trois chocolats



Quand je suis parti dans le Tarn-et-Garonne après une longue balade nous avons mangé des glaces et je voulais tester au chocolat blanc. Je n'ai qu'une chose à dire: une merveille ! Alors voilà je me suis lancée dans la réalisation d'une glace au chocolat blanc maison. Ca change de l'éternel chocolat noir ou lait, ça sort de l'ordinaire et c'est vraiment très très gourmand ! Pour plus de gourmandise et pour ajouter du croquant j'y ai ajouté des pépites aux trois chocolats...MIAM !

Pour 1L de glace

Ingrédients:

200g de chocolat blanc

40cl de crème entière

20cl de lait

150ml de lait

20g de sucre

4 jaunes d'oeufs

62g de pépites aux trois chocolats

Préparation:

Hachez le chocolat blanc et mettez-le dans un saladier.

Dans une casserole, portez le lait et la crème à ébullition. Versez sur le chocolat blanc et remuez jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Dans un autre saladier, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le lait tiède sur chocolaté sur les oeufs en fouettant. Reversez le tout dans la casserole et faites épaisir, tout en remuant constamment avec un fouet.

Versez la préparation dans un saladier, laissez refroidir puis entreposez-la toute une nuit au réfrigérateur.

Versez la préparation dans la machine à glace et faites tourner le programme. Quand la glace est pratiquement prise, intégrez les pépites de chocolat et laissez le programme se terminer.

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