

Crème glacée "Made in America" (cacahuètes, chocolat, caramel)



Résisterez-vous à cette nouvelle crème glacée ?! Je ne pense pas ! ;P Cette glace Made in America est juste une vraie bombe, une vraie tuerie ! L'alliance parfaite des cacahuètes, du caramel et du chocolat sous forme de pépites. A la base c'est une glace qui se fait sans sorbetière mais je l'ai modifié de façon à qu'elle soit à la sorbetière. On obtient une glace crémeuse, fondante et à la fois croquante avec les cacahuètes et les pépites de chocolat au lait.

### **Pour 1L de glace**

#### **Ingrédients:**

2 oeufs

2 jaunes d'oeufs

190g de mascarpone

15cl de crème liquide entière

90g de cacahuètes grillées non salées

20g de pépites de chocolat au lait

120g de sucre

#### **Préparation:**

Faites fondre 50g de sucre dans une casserole. Lorsque le caramel est liquide et brun clair, ajoutez la crème, le caramel va durcir. Laissez alors le caramel se dissoudre sur feu doux sans cesser de remuer jusqu'à l'obtention d'une sauce fluide. Laissez refroidir.

Battez les quatre jaunes d'oeufs avec le sucre restant jusqu'à blanchissement. Incorporez ensuite le mascarpone et fouettez le tout énergiquement.

Mixez en fine poudre les trois quarts des cacahuètes et hachez grossièrement le reste.

Montez les blancs d'oeufs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation au mascarpone.

Incorporez dans la crème au mascarpone la poudre de cacahuètes et le caramel. Entreposez toute une nuit au frais.

Versez la préparation dans la machine à glace et faites tourner le programme. Quelques minutes avant la fin du programme, incorporez les pépites de chocolat au lait et les cacahuètes hachées.

Transférez la glace dans un récipient bien froid et entreposez au congélateur au moins 2-3H avant de servir de façon à ce que la glace soit plus ferme.