

Glace praliné et pâte à tartiner



Une délicieuse glace praliné marbrée avec de la pâte à tartiner, miam ! Crémeuse, gourmande, cette glace est une merveille ! Pour ce qui est de la pâte à tartiner je ne voulais pas prendre de Nutella® car il est banni de chez moi (bien qu'il n'est jamais été très présent chez moi ^), alors j'ai pris une pâte à tartiner de marque Italienne qui était vraiment très bonne et de meilleure qualité, sans huile de palme et pleiiiin de noisettes !

Pour 1L de glace

Ingrédients:

250ml de lait

200g de pralinoise

85g de sucre en poudre

1 pincée de sel

3 gros jaunes d'oeufs

300ml de crème liquide entière

1c. à café d'extrait de vanille

200g de pâte à tartiner

Préparation:

Versez le lait, la pralinoise coupée en morceaux, le sucre et le sel dans une casserole. Faites chauffer jusqu'à ce que la pralinoise ait totalement fondu.

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.

Versez la préparation dans la machine à glace et faites tourner le programme.

Versez des c. à soupe de pâte à tartiner, environ la moitié, dans la sorbetière et mélangez brièvement avec une spatule de façon à marbrer la glace. Versez la glace dans un bac bien froid en alternant avec le reste de pâte à tartiner.

Réservez 2 à 3H au congélateur avant de servir.