

## Glace stracciatella



Pour aujourd'hui je vous propose une nouvelle recette de glace, vous connaissez très certainement les verrines stracciatella eh bien cette fois-ci ces verrines se déclinent en une délicieuse glace. C'est une glace vraiment très simple car la base est une glace à la vanille avec des pépites de chocolat ajoutées. J'ai décidé, pour que ma glace soit encore plus gourmande, de remplacer le chocolat noir par du chocolat au lait, bah oui il y a que ça de vrai: le chocolat au lait ! Servi tout simplement ou avec une sauce au chocolat ou au caramel cette glace est vraiment à tomber.

### **Pour 1,2L de glace**

#### **Ingrédients:**

1 gousse de vanille

40cl de lait entier

30cl de crème liquide entière

4 jaunes d'oeufs

150g de sucre en poudre

100g de chocolat au lait

#### **Préparation:**

La veille, fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur et récupérez-en les graines. Dans une casserole, faites chauffer le lait, la crème liquide, la gousse de vanille et ses graines pendant quelques minutes. Retirez du feu et laissez infuser pendant 30min.

Ôtez la gousse de vanille de la casserole, puis filtrez le lait à l'aide d'une passoire. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.

Versez le lait sur les oeufs tout en fouettant, mélangez bien, puis reversez le tout dans la casserole. Faites épaissir sans bouillir à petit feu, sans cesser de remuer, comme pour une crème anglaise. Placez ensuite la préparation au réfrigérateur pour toute une nuit.

Le jour même, hachez plus ou moins grossièrement le chocolat au lait. Versez la préparation dans la sorbetière et lancez le cycle turbinage. Lorsque la glace est prise mais pas encore ferme, ajoutez les copeaux de chocolat.

Versez dans un bac allant au congélateur et placez la glace au congélateur pendant au moins 2H pour obtenir une consistance plus ferme.