

Glace à la noix de coco façon Bounty®



Grand fan de noix de coco, cette recette est pour vous ! Une délicieuse glace qui est une création façon Bounty®, une glace à la noix de coco marbrée de chocolat noir croquant, de quoi faire rêver tous ces adorateurs de noix de coco n'est-ce pas ?! J'ai réalisé cette glace pour mon père qui fait partie de ces adorateurs et il l'a vraiment adoré ! La sensation des petits morceaux de noix de coco râpés dans la bouche rappelle vraiment le Bounty®, je rapporte ce que l'on me dit !

Pour 1L de glace

Ingrédients:

20cl de lait

180g de sucre en poudre

40cl de crème liquide entière

125g de noix de coco en poudre

100g de chocolat noir

Préparation:

Mettez tous les ingrédients, sauf le chocolat noir, dans une casserole. Faites bouillir et maintenez l'ébullition pendant 5min à feu doux.

Laissez refroidir puis passez la préparation au chinois. Remettez 50g de noix de coco en poudre dans la préparation pour conserver en bouche le plaisir des petits morceaux de noix de coco. Entrez au réfrigérateur pour toute une nuit.

Le lendemain, faites fondre le chocolat en morceaux dans un bol au four micro-ondes pendant 1min, mélangez puis laissez refroidir.

Versez la préparation de la glace dans la sorbetière et faites prendre. Une fois la glace prise versez-la dans un bac en alternant avec du chocolat fondu et en formant des marbrures, celles-ci vont se figer aussitôt.

Entrez au congélateur pour 2 à 3H de façon à ce que la glace prenne une texture plus ferme.