



Glaces Glace au chocolat



50 min 40 min 10 min

256 0

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Les étapes

- Mettre le lait dans une casserole et le faire chauffer à
- Peu à peu, ajouter le cacao en poudre et remuer au fouet.
- 3 Ajouter le sucre, la poudre de lait et remuer pour faire bien amalgamer les ingrédients.
- 4 Battre les jaunes d'oeuf dans un bol avec un peu de lait chocolaté.
- 5 Verser les jaunes battus dans la casserole avec le lait chocolaté et remuer.
- 6 Rétirer le mélange du feu, le transférer dans un cul de poule et le faire réfroidir.
- Pour faire refroidir rapidement le mélange, le placer dans un saladier rempli de glaçons et d'eau froide.
- 8 Quand le mélange est bien froid, y ajouter la crème et remuer bien à l'aide d'une maryse.
- 9 Transférer le mélange dans la sorbetière et la faire tourner le temps indiqué sur les instructions (généralement 25 minutes).

Ingrédients pour 6 personnes

350 g Lait entier 80 g Cacao en poudre 110 g Sucre semoule 2 unité(s) entière(s) Jaune(s) d'oeuf 130 g Crème liquide (fleurette) 30 g Lait en poudre