



Glaces

Glace au chocolat



50 min 40 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

256

CALORIES

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**

Étape 1

Les étapes

- 1 Mettre le lait dans une casserole et le faire chauffer à feu doux.
- 2 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 Retirer le mélange du feu, le transférer dans un cul de poule et le faire refroidir.
- 7 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).