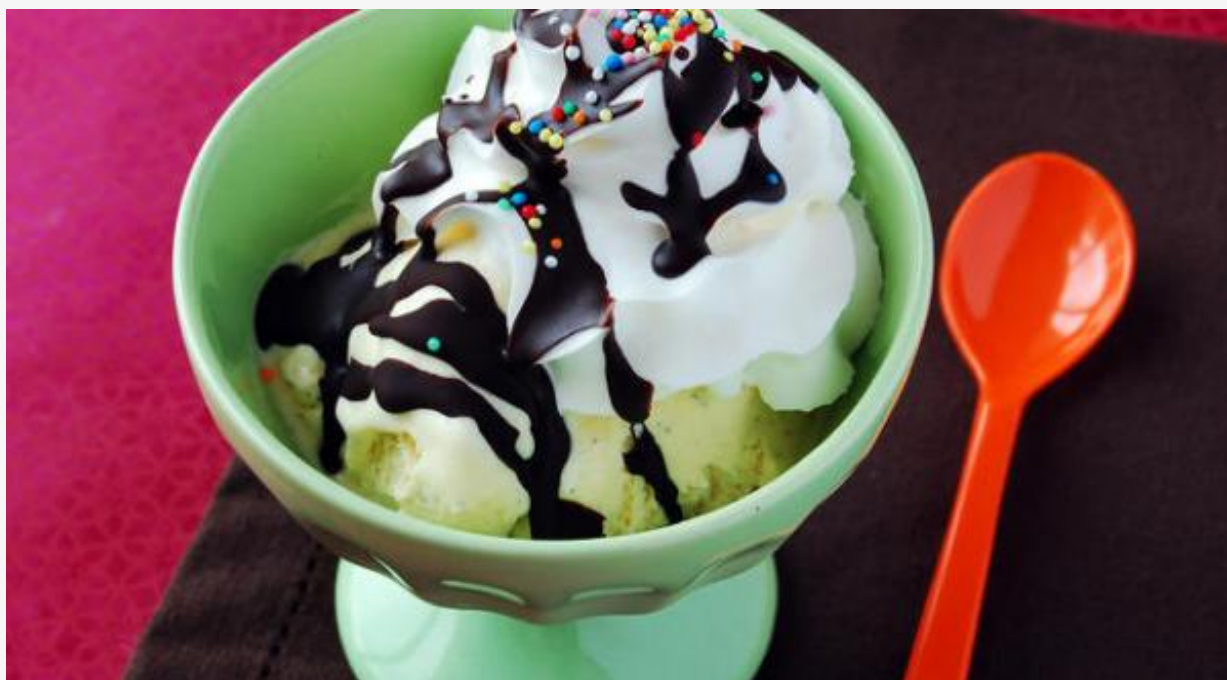




*Desserts glacés*  
**Dame blanche**



**1h15**

TEMPS TOTAL

**1h**

PRÉPARATION

**15 min**

CUISON

**0**

REPOS

**538**

CALORIES

### Étape 1

Préparation de la glace à la vanille

- 1 Extraire les graines de la vanille.
- 2 Porter le lait, la crème à ébullition avec la gousse et les graines.
- 3 Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.
- 4 Oter la gousse de vanille de la casserole.
- 5 Verser le mélange lait/crème sur les oeufs en fouettant énergiquement.
- 6 Reverser le mélange dans la casserole, faire cuire à la nappe.
- 7 La cuisson "à la nappe" se stoppe avant l'ébullition, quand le mélange "nappe" la cuillère.
- 8 Laisser bien refroidir.
- 9 Turbiner pendant 30 minutes, puis verser la glace dans un bac.

### Étape 2

Préparation de la sauce au chocolat

- 1 Faire fondre le chocolat, l'eau et le beurre au bain-marie

Ingrédients  
pour 4 personnes

#### Ingrédients pour la glace à la vanille

30 cl **Lait entier**  
20 cl **Crème liquide  
(fleurette)**  
125 g **Sucre semoule**  
3 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
1 **Gousse(s) de vanille**

#### Ingrédients pour la crème chantilly

15 cl **Crème liquide  
(fleurette)**  
20 g **Sucre glace**

#### Ingrédients pour la sauce au chocolat

100 g **Chocolat noir**  
50 g **Beurre**  
2 c. à soupe **Eau**

ou doucement au micro-ondes.

- 2 Mélanger pour que la sauce soit homogène.
- 3 Réserver au réfrigérateur en attendant le service, la réchauffer doucement au moment de napper les coupes de glace.

### **Étape 3**

#### Préparation de la chantilly

- 1 A l'aide du batteur, monter la crème en chantilly, ajouter le sucre glace à la fin.
- 2 Réserver au réfrigérateur en attendant le service.

### **Étape 4**

#### Dressage des coupes de glace

- 1 Disposer 2 à 3 boules de glace à la vanille dans chaque coupe à glace.
- 2 Verser un peu de sauce au chocolat.
- 3 Napper de crème chantilly.