

Desserts aux fruits, glaces et flans

Glace au chocolat au lait et sésame noir



45 min 20 min 5 min 20 min 261

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la glace au sésame

- 1 Verser le lait et la crème dans une casserole, porter à ébullition.
- 2 Pendant que le lait chauffe, blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre.
- 3 Baisser le feu, verser un peu de lait sur les jaunes blanchis tout en mélangeant au fouet.
- 4 Reverser le tout dans la casserole en mélangeant.
- 5 Cuire sur feu doux en mélangeant à la maryse jusqu'à ce que la crème épaississe. Pour vérifier la cuisson, passer le doigt sur la maryse, la trace doit rester nette.
- 6 Passer la crème dans un chinois placé au dessus d'un saladier rempli de chocolat en petits morceaux. Mélanger à la maryse pour le faire fondre. Puis laisser refroidir.
- 7 Quand l'appareil est froid et homogène, le verser dans la sorbetière. Faire tourner pendant 30 minutes.
- 8 5 minutes avant la fin, ajouter les graines de sésame noir tout en continuant à faire tourner la sorbetière.
- 9 A la fin du cycle, sortir le bac de la sorbetière, et servir la glace.

Ingrédients
pour **12** personnes

Ingrédients pour la glace au sésame

220 g **Chocolat au lait**
30 cl **Lait entier**
30 cl **Crème liquide (fleurette)**
30 g **Sésame noir**
8 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
40 g **Sucre semoule**