

GLACE AU CHOCOLAT NOIR



Préparation : 20 min - **Repos :** 6 h - **Cuisson :** 5 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 10-15 boules

- 250 ml de lait entier - 2 jaunes d'oeufs - 50 g de sucre en poudre - 100 g de chocolat noir dessert - 150 ml de crème liquide entière

1. Versez le lait dans une casserole et portez à ébullition.
2. Dans un bol, battez les jaunes d'oeufs et le sucre ensemble. En continuant à battre, versez le lait chaud sur le mélange oeufs et sucre.
3. Transvasez dans la casserole et faites cuire à feu doux en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe la cuillère.
4. Cassez le chocolat en morceaux dans un saladier et versez la crème encore chaude dessus. Remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu et que le mélange soit bien lisse. Ajoutez la crème liquide et mélangez.
5. Laissez refroidir entre 4 et 6 heures au réfrigérateur.
6. Lorsque la crème est froide, mettez en marche votre glacier. Versez la préparation par l'ouverture. Laissez tourner jusqu'à la consistance désirée, entre 20 et 30 minutes.
7. Servez la glace aussitôt ou versez-la dans un récipient pour la conserver au congélateur.

