

GLACE STRACCIATELLA

Recette proposée par Emilie



Préparation : 15 min - **Repos :** 4 h - **Cuisson :** - - **Matériel :** + Gelato Expert

Ingrédients : 4 personnes

- PREPARATION - 100 gr de chocolat noir - 600 ml de lait - 130 gr de crème liquide - 2 càc d'extrait de vanille ou 2 gousses - 150 gr de sucre

PREPARATION

1. Mettre tous les ingrédients dans la cuve du robot Cook Expert sauf le chocolat.
2. Puis mode EXPERT 15 mn/ vit 4/85 degrés.
3. Réfrigérer jusqu'au lendemain.
4. Le lendemain, mettre à préparation dans la Gelato Expert programme "Glace Italienne".
5. Pendant ce temps, mettre le chocolat dans la cuve du robot Cook Expert et programmer EXPERT 20 sec vit 18, puis programmer 6 mn/ vit 3 / 55 degrés.
6. Et verser en filet le chocolat sur la fin de turbinage pour faire le croquant, le chocolat va se figer automatiquement avec la glace.

Astuce du chef :

Utilisation à la fois du Cook Expert et du Gelato Expert

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Emilie