

Glace au chocolat

Plus classique ? Impossible.
Il s'agit pourtant de l'une des glaces les plus étonnantes de la sélection.

Préparation : 15 min Cuisson : 10 min

Pour 4 personnes

40 cl de lait, 4 jaunes d'œufs, 220 g de chocolat à 70 % de cacao, 100 g de sucre en poudre

50 5 995 185

Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie.

Faites bouillir le lait, laissez-le refroidir. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le lait dessus, et fouettez sur le feu jusqu'à ce que la température atteigne 85 °C (contrôlez à l'aide d'un thermomètre de cuisson). Fouettez encore 5 minutes hors du feu. Ajoutez le chocolat fondu. Mélangez et réservez dans un saladier jusqu'à complet refroidissement. Cette opération permet non seulement d'obtenir une préparation homogène et veloutée, mais assure la pasteurisation des éléments, condition essentielle à la conservation d'un aliment sain au congélateur, ce qui peut être le sort d'une glace.

Placez dans la turbine à glace. Mettez sur position « turbine et refroidissement », laissez turbiner 20 minutes environ. Arrêtez, ouvrez la machine et goûtez à la cuillère si la texture vous convient : la glace ne doit pas être trop molle, sinon des paillettes vont se former.

“ Vous pouvez aussi ne pas turbiner la crème.
Placez-la au réfrigérateur pendant une nuit.
Le matin, vous aurez la surprise de découvrir
une crème mousseuse. ”