

Glace menthe & chocolat

Catégorie : Glaces & sorbets

Ingrédients

- 15g de menthe fraîche (environ deux petits bouquets)
- 130g de sucre
- 500g de lait
- 150g de crème liquide entière
- 100g de pépites de chocolat ou de chocolat haché Caraïbes de Valrhona

Préparation

1. Recette :Hachez la menthe, et placez-là avec le lait et la crème dans une casserole.
2. Portez le liquide à ébullition, puis passez-le au mixeur plongeant.
3. Ensuite, couvrez la casserole et laissez infuser plusieurs heures (j'ai laissé toute la nuit, donc une douzaine d'heures environ).
4. Filtrez le mélange.
5. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, puis ajoutez le lait à la menthe.
6. Versez le tout dans une casserole, et faites cuire comme une crème anglaise, à 85°C.
7. Ensuite, laissez refroidir, puis placez au réfrigérateur afin d'avoir une préparation bien froide.
8. Versez dans votre sorbetière, et faites prendre la glace selon le mode d'emploi de votre appareil.
9. Quand la glace commence à être bien prise, ajoutez les pépites de chocolat.
10. Débarrassez dans un récipient et placez au congélateur.
11. Et voilà, votre glace est prête !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com