

Glace chocolat & cookie

Catégorie : Glaces & sorbets

Ingrédients

- 100g de farine
- 75g de beurre
- 1 pincée de sel
- 60g de sucre noir
- 15g de sucre
- 1 cuillère à soupe d'arôme vanille
- 10g de lait
- 50g de pépites de chocolat
- 150g de chocolat noir
- 230ml de lait
- 130g d'œuf
- 100g de sucre
- 230ml de crème fouettée
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel

Préparation

1. J'ai déjà une recette de sorbet au chocolat ici, mais je n'avais pas encore de recette de glace au chocolat... Voilà, problème réglé ;-). Il y a plusieurs années, j'avais enregistré une recette de glace au chocolat sur le site de Ben&Jerry's, je m'en suis donc largement inspirée pour cette recette (j'ai simplement augmenté la quantité de chocolat).
2. Je suis ravie de la texture, même après plusieurs heures au congélateur, elle reste moelleuse et ne devient pas cassante comme trop souvent avec la glace maison dans nos congélateurs.
3. Dans la glace au chocolat B&J's, on trouve normalement des morceaux de brownies, mais j'ai choisi d'y mettre plutôt des morceaux de pâte à cookie.
4. Puisqu'il s'agit donc de pâte à cookie crue, j'ai d'abord fait cuire la farine et j'ai fait une recette sans œuf histoire d'être tranquille.
5. Si vous voulez une version tout chocolat, vous pouvez remplacer une partie de la farine par du cacao en poudre, ou encore utiliser des pépites de chocolat au lait, blanc, dulcey... Bref, faites parler votre gourmandise !
6. Laissez-la refroidir totalement.
7. Faites fondre le beurre doucement.
8. Laissez-le refroidir.
9. Mélangez le beurre refroidi avec les sucres, la vanille, le sel et le lait.
10. Ajoutez ensuite la farine (elle doit être froide, sinon le chocolat va fondre).
11. Ajoutez ensuite les pépites de chocolat.
12. Réservez la pâte au réfrigérateur.
13. Faites fondre doucement le chocolat au bain-marie.
14. Ajoutez progressivement le lait, en fouettant régulièrement jusqu'à avoir un mélange lisse.
15. A ce moment-là, retirez le mélange du feu et laissez-le refroidir.
16. Fouettez les œufs avec le sucre pendant quelques minutes jusqu'à avoir un mélange bien blanchi.
17. Ajoutez ensuite la vanille et le sel, puis la crème fouettée.
18. Incorporez le mélange chocolaté et laissez refroidir au réfrigérateur pendant minimum 2 heures.

19. Transformez ensuite le mélange en glace selon le mode d'emploi de votre sorbetière.
20. Quand le mélange commence à être pris, ajoutez des morceaux de pâte à cookie en continuant à turbiner.
21. Et voilà, votre glace est prête, régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com