

Glace chocolat & brownie

Catégorie : Glaces & sorbets

Ingrédients

- 35g de chocolat noir à 70% de cacao
- 30g de beurre
- 1 œuf
- 40g de sucre semoule
- 30g de farine
- 1 pincée de sel
- 200g de chocolat noir à 66% de cacao
- 250g de lait entier
- 4 jaunes d'œufs
- 100g de sucre
- 250g de crème liquide

Préparation

1. : Thermomètre J'utilise la sorbetière Kenwood adaptée à mon robot chef titanium.
2. Fouettez l'œuf avec le sucre semoule, puis ajoutez le beurre et le chocolat fondus.
3. Enfin, ajoutez la farine, les pépites/perles et le sel puis versez sur une plaque sur environ 1 cm d'épaisseur.
4. Faites cuire pendant 5 à 10 minutes dans le four préchauffé à 180°C puis laissez refroidir avant de couper en petits carrés.
5. La crème glacée au chocolat : de chocolat noir à 66% de cacao de lait entier 4 jaunes d'œufs de sucre de crème liquide Faites fondre doucement le chocolat.
6. Faites chauffer le lait.
7. Fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre, puis versez le lait chaud dessus.
8. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire comme une crème anglaise, à 85°C.
9. Versez la crème anglaise sur le chocolat, mixez pour avoir une crème bien homogène, puis faites refroidir totalement au réfrigérateur.
10. Ensuite, montez la crème liquide en chantilly et ajoutez-la délicatement au crémeux au chocolat.
11. Versez la préparation dans votre sorbetière et quand la glace est prise, ajoutez des petits morceaux de brownie progressivement.
12. Versez dans un bac et conservez au congélateur.
13. Enfin, sortez les cornets, et régalez-vous !