

glace/sorbet au chocolat
<http://comete59.wifeo.com/>



Ingrédients:

poudre chocolaté au cacao(pour ma part j'ai mis 10 cuillerées à soupe)
30 cl de lait
30 cl de creme fraiche liquide
100 gr de sucre en poudre
5 jaunes d'oeufs

recette réalisée à l'aide d'une sorbetière

- 1.mélanger le sucre et les jaunes d'oeufs pour obtenir un mélange mousseux
- 2.faire bouillir le lait avec la creme liquide
hors du feu ajouter le mélange sucre /oeufs
attention bien remuer pour ne pas avoir de grumeaux!
- 3.ajouter la poudre chocolaté
et refaire chauffer jusqu'aux premiers bouillons
éteindre le feu laisser refroidir complètement
une fois complètement froid, mettre le mélange dans une sorbetière pour 30 minutes
et voila!
bonne glace!