

dolce  4 | GELATO AL CIOCCOLATO

Mise en place et préparation: env. 25 min
Prise au congélateur: env. 4 h
Pour env. 8 dl

GLACE AU CHOCOLAT

4 jaunes d'œufs frais
100 g de sucre
5 dl de lait

100 g de chocolat noir, concassé

bien mélanger au fouet
porter à ébullition, éloigner la casserole du feu, laisser tiédir un peu
mettre dans le lait chaud, laisser fondre le chocolat, ajouter peu à peu au mélange précédent. Reverser la crème dans la casserole, amener au seuil de l'ébullition sur feu moyen sans cesser de remuer. Eloigner la casserole du feu, remuer encore env. 2 minutes. Passer la crème au tamis dans un bol en inox, laisser refroidir. Laisser prendre env. 4 h à couvert au congélateur en brassant trois fois

Plus rapide: faire prendre la crème dans une sorbetière en suivant les instructions d'emploi.

Préparation à l'avance: env. 1 semaine avant. Mettre env. 15 min au réfrigérateur avant de servir.

Par personne: lipides 19 g, protéines 8 g, glucides 45 g, 1603 kJ (384 kcal)

