



## Crème glacée choco - coco



*Aujourd'hui je vous propose une des dernières recettes de glace de la saison : une pure gourmandise avec le parfum chocolat-coco, association qui reste une valeur sûre. J'ai choisi du chocolat pâtissier pour la recette, le goût du chocolat est très présent. Si vous préférez les chocolats plus doux, je pense qu'il vaut mieux prendre du chocolat à croquer. J'ai ensuite remplacé une partie du lait de vache par du lait de coco, et ajouté un peu de rochers de coco émiettés dans la glace fraîche.*

### Ingrédients (pour 750 ml de glace) :

- 200 g de chocolat noir
- 250 ml de lait 1/2 écrémé
- 150 ml de lait de coco
- 2 oeufs
- 100 g de sucre blanc
- 1 cuil à café de maïzena
- 3 à 4 rochers coco

### Préparation :

Mettre le bol accumulateur de froid au moins 12 H au congélateur avant la préparation.

Séparer les blancs des jaunes d'oeuf et battre les blancs en neige ferme. Réserver.

Fouetter les jaunes d'oeuf avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange blanchi-mousseux. Ajouter la maïzena.

Faire fondre le chocolat dans un grand récipient au bain-marie ou au four micro-ondes avec quelques cuillères à soupe de lait. Verser peu à peu le restant du lait par-dessus en mélangeant au fouet jusqu'à ce que le chocolat soit totalement dissous.

Verser le lait chocolaté sur le mélange oeuf-sucre, mélanger le tout et reporter dans une casserole sur feu doux. Remuer jusqu'à ce que le mélange épaississe, comme pour une crème anglaise (la féculé facilite l'épaississement sans faire de grumeaux). Stopper la cuisson. Ajouter le lait de coco.

Incorporer délicatement les blancs d'oeuf battus en neige. Laisser refroidir puis réserver au frigo au minimum 1 heure.

Sortir le bol accumulateur froid du congélateur et placer à l'intérieur de la sorbetière.

Verser la préparation refroidie.

Brancher la sorbetière et laisser turbiner pendant 20 à 30 min. Une fois que la glace est bien onctueuse et épaisse, on arrête l'appareil. Ajouter les rochers coco émiettés dans la glace.

Mettre la glace dans un bac et réserver au congélateur au maximum 15 jours.

Le 25 Septembre 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/09/25/index.html>