

Glace au nutella



Shopping : pour un bac à glace du commerce

- 3 jaunes d'œufs
- 325 g de lait entier
- 15 g de sucre blanc ou roux
- 190 g de nutella
- Facultatif : éclats de fruits secs, copeaux de chocolat... (*pralin maison pour moi*)

In process :

- Mélanger dans une casserole les jaunes d'œufs, le sucre et le lait entier.
- Faire cuire en crème anglaise (84° ou jusqu'à ce que la préparation épaississe). Si vous voulez travailler en toute confiance, utilisez un bain-marie.
- Dans le bol du mixer, peser le Nutella et verser une partie de la crème anglaise encore chaude passée au chinois : mixer alors le tout plusieurs fois pour avoir une texture bien lisse.
- Verser cette préparation et le reste de crème anglaise passée au tamis dans un récipient à bords hauts, et mixer encore une fois l'ensemble avec un mixeur plongeant en l'inclinant pour créer des bulles d'air.
- Laisser refroidir au frigo en mettant du film plastique au contact.
- Verser le tout dans une turbine à glace pendant 45 minutes environ.
- Si vous voulez rajouter des éléments, faites-le à la fin du turbinage 1 à 2 min avant d'arrêter.
- Laisser prendre au congélateur quelques heures.