

Glace au cassis et chocolat blanc

Pour 500ml de glace

150ml de crème liquide entière

100ml de lait

125g de chocolat blanc

200g de coulis de cassis

Dans une casserole faites chauffer le lait et la crème, ajoutez-y le chocolat blanc coupé en morceaux et remuez pour le faire fondre.

Une fois que le chocolat a fondu, incorporez le coulis de cassis, mélangez et laissez refroidir complètement (2-3 heures au frigo ou sur le balcon un jour de neige).

Quand la crème est bien froide versez-la dans la sorbetière, turbinez pendant 20 minutes et débarrassez la crème glacée dans une boîte en plastique que vous placerez au congélateur pendant au moins 2 heures avant de la déguster.

Si vous voulez la déguster plus tard il faudra la sortir du congel 30 minutes avant pour qu'elle soit plus tendre.