

Glace groseille à la rose

Pour 500ml de glace

150ml de crème liquide entière

100ml de lait

125g de chocolat blanc

200g de coulis de groseille

2 cuil à soupe de sirop de rose

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 groseille et le sirop de rose, mélangez et laissez refroidir complètement (2-3 heures au frigo).

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.