

## *Glace à la cerise et fleur d'oranger*

### *Pour 500ml de glace*

*150ml de crème liquide entière*

*100ml de lait*

*125g de chocolat blanc*

*200g de coulis de cerise*

*2 cuil à soupe d'eau de fleur d'oranger*

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 cerise et l'eau de fleur d'oranger, mélangez et laissez refroidir complètement (2-3 heures au frigo).

Quand la crème est bien froide, mixez-la avec un mixer plongeant pour incorporez des bulles d'air, la glace en sera plus souple. Versez la crème dans la sorbetière. Turbinez pendant 20 minutes puis débarrassez la crème glacée dans une boîte en plastique que vous placerez au congélateur pendant au moins 2 heures avant de la déguster.