

## *Glace à la mirabelle au safran*

### *Pour 500ml de glace*

*150ml de crème liquide entière*

*100ml de lait*

*125g de chocolat blanc*

*200g de coulis de mirabelle*

*1 dose de safran en poudre*

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 safran puis le coulis de mirabelle, 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 20 minutes avant pour qu'elle soit plus tendre.

5si vous n'avez pas de sorbetière laissez refroidir la crème puis placez la au congélateur en venant la remuer toutes les heures pour homogénéiser la texture)