

# *Glace choco-myrtille-menthe poivrée { en bâtonnets }*

## *Pour 1 litre de glace (10 bâtonnets)*

*4 jaunes d'œufs*

*500ml de lait*

*100g de sucre en poudre*

*145g de chocolat au lait spécial pâtisserie*

*140g de myrtille*

*2 cuil à soupe de sucre*

*10 feuilles de menthe poivrée*

Faites chauffer le lait jusqu'à frémissement, ôtez la casserole du feu, et faites infuser les feuilles de menthe pendant 20 minutes.

Faites blanchir les jaunes d'œufs en les fouettant avec le sucre. Filtrez le lait et versez le sur les jaunes blanchis, mélangez et reversez le tout dans la casserole. Faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le mélange prenne la consistance d'une crème pâtissière et nappe une cuillère en bois.

Coupez le feu et incorporez le chocolat en morceaux. Une fois que le chocolat a bien fondu et que la crème est homogène, laissez-la refroidir et filmez-la au contact avant de la placer au frigo pour la nuit.

Dans une casserole faites cuire les myrtilles avec le sucre à feu moyen pendant quelques minutes, juste le temps qu'elles rendent un peu de jus mais qu'elles gardent leur consistance. Laissez refroidir.

Le lendemain, turbinerez la crème au chocolat 20 minutes dans la sorbetière, incorporez les myrtilles et leur jus à la fin du turbinage. Versez dans des moules à bâtonnets ou dans une boîte hermétique et réservez au congélateur pour que la glace finisse de prendre.