

Glace aux fraises rôties au vinaigre balsamique

Pour 500ml de glace

150ml de crème liquide entière

100ml de lait

125g de chocolat blanc

350g de fraises

3 cuil à soupe de vinaigre balsamique

1 grosse cuil à soupe de sucre

Lavez et coupez les fraises en morceaux, déposez les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, ou dans un plat à gratin (ce sera plus pratique). Parsemez les fraises de sucre et de vinaigre balsamique enfournez à 200°C en position grill pendant 20 à 30 minutes. Laissez refroidir un peu de manipuler les fraises.

Quand elles ont refroidis, versez les fraises en leur jus dans un blender et mixez finement pour obtenir un coulis.

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 200g de coulis de fraise, 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.

Si vous voulez faire des bâtonnets pas besoin de sorbetière, donnez un coup de mixer à la crème pour incorporer de l'air et versez-la dans les moules et placez les au congel.