

GLACE FAÇON MC FLURRY

La Cuisine de Laëty

<https://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com/>

Ingrédients : (Pour 6 coupes de glace)

- > 400g Crème Entière liquide > 500g Lait Entier > 150g Sucre en poudre
- > 2 Sachets de Sucre vanillé > Smarties

Pour la sauce chocolat :

- > 120g Chocolat noir > 80g Lait > 15g Beurre Demi-Sel

Recette au Thermomix, au MCC ou autres Robots du même Style:

La veille :

- > Mettre 3 boites de Smarties dans le Bol
- > Faire 2/3 coups de Turbo > Réserver
- > Mettre la crème, le lait, le sucre en poudre et le sucre vanillé dans le bol
- > Mixer 2 Min / Vitesse 3
- > Mettre la préparation dans des moules en silicone
- > Placer les Moules dans le congélateur minimum 12h00

La préparation de la sauce chocolat :

- > Mettre le chocolat, le lait et le beurre dans le bol
- > Programmer 4 Min / 100°C / Vit 2

Au Moment de Servir :

Astuce : > Mettre le bol et le fouet 30 Min dans votre congélateur, avant de mixer votre préparation, pour éviter que la glace fonde très vite !

Préparation de la glace :

- > Mettre la préparation congelée dans le bol (sans le fouet)
- > Mixer 1 Min / Vit 6 > Rajouter le fouet > Fouettez 30 Sec / Vit 3
- > Servir Immédiatement en rajoutant les morceaux de Smarties et la sauce au chocolat

Peut être servi avec :

- Tous autres ingrédients > M&M, Daim, Kit Kat, Oréo, Pépites de chocolat, Spéculoos
- Différentes sauces > Caramel, Spéculoos, Framboise, Fraise ...