

Glace Menthe et Pépites de Chocolat

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 30 minutes

Sorbetière : 2 heures

Congélateur : 3 heures

Ingrédients:

- LAIT CONCENTRÉ	410 ml non sucré
- CREME FRAICHE	20 cl
- SIROP DE MENTHE	20 cl
- SUCRE IMPALPABLE	4 c à soupe
- MAIZENA	2 c à soupe
- CHOCOLAT FONDANT	50 g
- CHOCOLAT NOIR À LA MENTHE	50 g

Recette:

- Dissolvez la maïzéna dans le sirop de menthe. Ajoutez le sucre impalpable, le lait concentré et la crème fraîche. Fouettez au robot.
- Placez ce mélange en sorbetière.
- Pendant ce temps, concassez les chocolats.
- Lorsque la glace est presque prise, ajoutez le concassé de chocolats.
- Placez le mélange dans un récipient et placez au congélateur pendant au moins 3 heures.

