

Soupe de Chocolat et Glace Menthe - Pépites de Chocolat

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

Pour la glace :

- 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

Pour la soupe de chocolat :

- BEURRE	1 c à soupe
- OEUF(S)	3
- NUTELLA (PÂTE À TARTINER)	100g
- SUCRE SEMOULE	2 c à soupe



Recette:

- Préparez la glace comme indiqué à la recette DE-238 (Glace Menthe – Pépites de Chocolat).
- Pendant ce temps, pour la soupe de chocolat, faites fondre dans un caquelon la pâte à tartiner avec le beurre sur feu doux.
- Séparez les jaunes de blancs d'œufs.
- Fouettez les blancs avec 1 c à soupe de sucre en neige ferme.
- Battez les jaunes avec le reste de sucre jusqu'à une masse lisse aérée. Incorporez le chocolat fondu puis délicatement les blancs en neige à la spatule.
- Laissez refroidir au frigi pour au moins 2 heures.
- Servez la soupe de chocolat dans des bols surmontée d'une boule de glace.

Remarque:

1 h en sorbetière + 3 h au congélateur - A partir de DE-238