

Crème Glacée au Café

Nombre de personnes: 8
Temps de préparation: 30 min
Temps de repos : 4h / 1 nuit
Temps de prise : 30 min

Ingrédients:

- JAUNE(S) D'OEUF(S)	4
- SUCRE SEMOULE	200g
- CAFÉ	20g en poudre (soluble)
- LAIT	500 ml
- LAIT EN POUDRE	30g
- CRÈME FRAICHE	160g
- CHOCOLAT BLANC	50g

Recette:

- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec 100g de sucre jusqu'à blanchiment. Ajoutez le café en poudre.
- Dans une casserole, placez la poudre de lait avec le sucre restant. Incorporez le lait (liquide) et portez à ébullition.
- Versez ce mélange dans le plat creux sur les œufs en mélangeant continuellement.
- Replacez le tout sur feu doux et faites cuire comme une crème anglaise en portant le mélange à 85-86°C.
- En dehors du feu, ajoutez la crème liquide froide.
- Laissez refroidir complètement.
- Placez ensuite ce mélange au frigo pour un minimum de 4 heures (Une nuit au mieux).
- Concassez le chocolat blanc pour obtenir de petites pépites et réservez-les au congélateur.
- Placez le mélange reposé dans la sorbetière et faites prendre.
- Lorsque celle-ci commence à durcir, intégrez les pépites de chocolat blanc bien froides.
- Placez la crème glacée obtenue dans un récipient au congélateur.

Remarque:

Pour 1 litre de glace.
Servez avec de la crème chantilly.

