

Glace Menthe-Chocolat

Dessert

Ingrédients (pour 4 personnes (12-14 boules)) :

- 30 g de feuilles de menthe fraîche
- 30 cl de lait
- 70 g de poudre de lait
- 110 g de sucre glace
- 5 jaunes d'œuf
- 40 cl de crème fleurette (ou crème liquide à défaut)
- 160 g de petites pépites de chocolat noir

Matériel nécessaire :

- 1 robot mixer
- 1 accumulateur de froid
- 1 pâle et 1 moteur qui vont avec



Temps de Préparation : 45 min

Temps de Repos : 8 h 30 min

Préparation :

1. Placer l'accumulateur de froid 24 heures minimum au congélateur avant utilisation.
2. 1 heure avant la recette, mettre tout le matériel servant à réaliser la chantilly au réfrigérateur (le bol du robot et le fouet par exemple).
3. Placer les pépites de chocolat au réfrigérateur.
4. Laver les feuilles de menthe et bien les égoutter.
5. Les mettre dans le récipient du robot mixer, y ajouter 200 ml de lait.
6. Mixer le tout 10 minutes à vitesse maximale en marquant de courtes poses si nécessaire (cela dépend de votre robot).
7. Verser dans une casserole. Ajouter les 100 ml de lait restants, la poudre de lait et 40 g de sucre glace. Chauffer jusqu'à 80°C environ.
8. Pendant ce temps, fouetter les jaunes d'œufs avec le reste de sucre glace (70 g) jusqu'à blanchiment.
9. Verser la préparation au lait chaude sur les œufs en mélangeant.
10. Remettre sur le feu, à feu doux. Remuer à l'aide d'une spatule en bois (ou une spatule-thermomètre) en maintenant la préparation entre 70°C et 80°C.
11. Quand la préparation devient crémeuse (elle nappe la spatule et les bords), continuer quelques minutes puis retirer du feu et verser dans un récipient suffisamment grand pour contenir l'ensemble des ingrédients.
12. Monter la crème fleurette en crème fouettée bien ferme. L'ajouter délicatement à la préparation à la menthe.
13. Laisser au réfrigérateur 6h minimum.
14. Sortir l'accumulateur de froid et lancer la rotation de la pâle.
15. Verser la préparation à la menthe dans l'accumulateur de froid tandis que la pâle est toujours en rotation.
16. Quand la glace commence à prendre, ajouter les pépites de chocolat.
17. Laisser prendre la glace complètement (environ 20 minutes).
18. Enlever la pâle et mettre congeler (-18°C) pendant 2 h 30.
19. Sortir et déguster immédiatement

Conseils :

- Pour fabriquer des pépites de chocolat, placer les plaques de chocolat (200 g au total) 2 heures au réfrigérateur. Puis mixez-les au robot mixer jusqu'à obtention de petites pépites. Verser dans une grande

passoire et secouer pour éliminer la poudre (que vous pouvez conserver pour une autre utilisation). Vous obtiendrez environ 160 g de pépites.