

Glace au chocolat sans œuf ni crème



Ingrédients (inspirée d'une recette de Christophe Felder)

- 600 g de lait entier
- 170 g de chocolat noir de bonne qualité
- 3 cuillères à café de maïzena
- 20 g de sucre + 20 g de glucose
- 2 cuillères à soupe de cacao amer
- Facultatif: 1 sachet de [Gourmandises Glaces](#) (Demarle, stabilisateur, 100% naturel permet un meilleur foisonnement et améliore la finesse gustative)

•

Mettez le chocolat dans votre bol du Cook'in avec le panier inox dessus. Mixez 10 secondes vit 10. Réservez dans un cul-de-poule. Chauffez le lait et la maïzena 5 mn, 110° vit 2. Ajoutez le sucre, le glucose et le cacao. Remuez vit 4. Ajoutez en grande partie le chocolat. Réservez environ 2 grosses cuillères à soupe. Mélangez à nouveau. Versez dans le cul-de-poule et laissez refroidir au frais plusieurs heures ou faire la veille pour le lendemain. Ajoutez le sachet de Gourmandise glace 10 mn avant de foisonner ainsi que le chocolat râpé que vous avez réservé.

Mettez la sorbetière en route, versez la préparation au chocolat et faites prendre pendant 20 à 30 mn environ.

Moulez dans des empreintes, ou mettez dans une boîte au congélateur 1h avant dégustation éventuellement.

Le Flo des saveurs Août 2015