

GLACE AU CHOCOLAT ET SES PÉPITES, À LA TANAISIE

Ingrédients pour 1 litre

Ingrédient	Quantité
de chocolat noir puissant	150 gr (en petits morceaux)
Jaunes d'oeuf	5
de sucre fin	40 gr
de dextrose	20 gr ((ou de sucre))
de lait entier	30 cl
crème liquide	20 cl (40% MG)
de tanaisie	2 à 4 feuilles
de pépites de chocolat noir	1 poignée

Préparation

1. - Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre.

2. - Faire chauffer le lait et la crème avec les feuilles de tanaisie en évitant l'ébullition.

3. - Ajouter le chocolat en petits morceaux et le laisser fondre en remuant. Mixer le tout et filtrer.

4. - Verser le mélange chocolaté sur le mélange jaunes d'œufs et sucre, puis mélanger.

5. - Faire refroidir le plus vite possible au bain-marie et turbiner.

à la préparation.

7. - Cette glace peut se servir seule, ou sur un crumble, avec une pointe de sel ou de piment d'Espelette.
