## GLACE AU CHOCOLAT ET SES PÉPITES, À LA TANAISIE XUISINE SAUVAGE

## 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	6 feuilles
de pépites de chocolat noir	1 poignée

## **Préparation**

Ι.	- Fouetter les jaunes d'œurs avec le sucre.



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.

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