

# STRACCIATELLA À L'ASPÉRULE ODORANTE



## Ingrédients pour 10 personnes

Ingrédient	Quantité
crème fraîche	150 ml
Lait	350 ml
Sucre fin	120 gr
Chocolat	100 gr
Aspérule odorante	10 brins

## Préparation

1. Nettoyer l'aspérule et ôter les parties abîmées. Chiffonner délicatement la plante et abandonner celle-ci pendant une heure à l'abri de la lumière à température ambiante pour qu'elle développe ses arômes. Emincer grossièrement et réserver.  

---

---
2. Dissoudre le sucre dans la crème. Porter le mélange à ébullition et verser ce liquide bouillant sur l'aspérule. Couvrir et laisser infuser au moins dix minutes. Filtrer. Mélanger cette infusion avec le lait avant de passer en sorbetière.  

---

---
3. Casser le chocolat en petits morceaux et le faire fondre au bain marie.  

---

---
4. Dès que la glase est légèrement prise (consistance pâte à tartiner), verser le chocolat fondu en un fin filet et en plusieurs fois dans le mélange pendant que la sorbetière continue à tourner. Une fois la glace prise, déguster aussitôt.  

---

---