

Glace Stracciatella

Ingédients

Pour un bac de 900 ml environ

350ml de lait demi-écrémé (ou entier, c'est mieux)

150ml de crème liquide entière

100g de sucre semoule

1cs de sirop de glucose

1 gousse de vanille bien pulpeuse

100g de chocolat noir (environ 100 g mais cela dépend des goûts)

Préparation

Fendez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et grattez la pulpe avec un couteau. Plongez la pulpe et la gousse vide dans la crème.

Ajouter le sucre et le glucose puis portez à ébullition. Laissez infuser une dizaine de minutes à couvert puis retirez les gousses vides.

Mélangez la crème parfumée au lait. Gardez au réfrigérateur dans un récipient hermétique pendant plusieurs heures (encore mieux si une nuit).

Le lendemain, versez la préparation dans la sorbetière et, simultanément, faites fondre le chocolat au bain-marie. Dès que la glace est légèrement prise, versez tout doucement le chocolat en filet, en plusieurs fois, pendant que la sorbetière tourne (le chocolat va figer). Les copeaux vont ainsi se former. Gardez au congélateur avant de servir.

NB: l'ajout de glucose est facultatif mais c'est un vrai plus pour avoir des glaces onctueuses. En effet, le glucose abaisse la température de congélation d'une glace (tout comme le sucre) mais sans ajouter de pouvoir sucrant, ni de goût (le miel ferait la même chose mais a du goût). On l'utilise dans l'industrie agro-alimentaire et il ne serait pas bon pour la santé mais cela, c'est comme tout, il ne faut pas en manger avec excès. Si vous faites beaucoup de choses maison et mangez peu de produits industriels, n'ayez pas mauvaise conscience de l'utiliser dans les glaces et les pâtisseries comme ce Saint Honoré de temps en temps.