

Glace Mars

(miam, miam)

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 20 min environ

Congélation : 3 à 4 h minimum ou 30 min en sorbetière

Ingrédients :

- 500ml lait entier
- 4 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 100g de sucre
- 140g de mars



Réalisation :

- Couper en morceaux 40g de Mars et mettre au congélateur.
- Porter le lait à ébullition dans une casserole.
- Pendant ce temps, battre les jaunes d'œufs avec le sucre et la cuillère de maïzena.
- Verser le lait chaud dessus sans cesser de remuer.
- Remettre sur feu doux jusqu'à épaississement (ne pas faire bouillir).
- Ajouter enfin les 100g de Mars et laisser fondre à feu très doux tout en remuant jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Mettre dans un saladier et laisser refroidir.
- Mettre au réfrigérateur recouvert d'un film alimentaire et laisser reposer au minimum 6 heures.
- Faire turbiner dans une sorbetière 25 à 30 minutes et au bout de 15 minutes, ajouter les 40g de Mars restés au congélateur.

Déguster sans modération !