

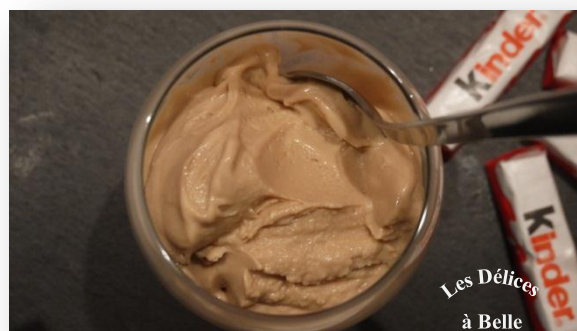
Glace aux Kinder

Pour 0.75 litre de glace

Préparation : 15 min – Congélation : 4 heures minimum au congélateur ou 30 min en sorbetière

Ingrédients :

- 25cl de lait entier*
- 16 barres Kinder soit 200g*
- 20cl de crème épaisse*
- 3 jaunes d'œufs*
- 50g de sucre en poudre*



Ustensile spécifique : une sorbetière

Réalisation :

- Faire chauffer dans une casserole le lait avec les barres de Kinder.*
- Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre.*
- Quand les Kinder sont fondus et que le lait chocolaté est devenu frémissant, incorporer la crème épaisse.*
- Verser dans la casserole les jaunes sucrés et laisser épaissir sur feu moyen en fouettant en continu. Cela forme une crème onctueuse (Attention à ce que le mélange lait-crème n'attache pas ni ne forme de peau en surface).*
- Laisser complètement refroidir avant de placer durant une heure environ au réfrigérateur.*
- Mettre ensuite la préparation dans la sorbetière et faire turbiner pendant 30 minutes.*
- Conserver au congélateur ou servir aussitôt.*

Bon appétit !