



Glace au chocolat sans sorbetière

Difficulté Easy

Prép15min | Tol.270min

Ingrédients

100 gram	CAILLER DESSERT Noir 64%
100 gram	Pépites CAILLER DESSERT Noir
50 gram	Cailler Cuisine Poudre de Cacao
500 milliliter	Crème entière froide
400 milliliter	Lait condensé sucré (1 conserve)

Préparation

1. Faire fondre le chocolat Cailler Dessert noir 64% au bain-marie.
2. Verser le lait condensé dans un saladier, puis tamiser le cacao en poudre. Mélanger.
3. Ajouter le chocolat fondu et mélanger encore une fois.
4. Dans un grand saladier, fouetter la crème entière.
5. Ajouter le lait condensé-chocolat et mélanger délicatement avec une maryse afin de garder la texture aérienne.
6. Incorporer les pépites de chocolat tout en conservant quelques une pour la décoration et mélanger une dernière fois.
7. Verser la crème chocolatée dans un moule à cake d'environ 20cm.
8. Parsemer de pépites et placer au congélateur pendant 4 heures au minimum, voire toute une nuit.
9. Sortir du congélateur env. 15 minutes avant de servir.