

Crème glacée au chocolat blanc

Ingrédients

- 170 g (6 oz) de chocolat blanc, haché
- 60 ml (1/4 tasse) de lait
- Une pincée de sel
- 125 ml (1/2 tasse) de lait concentré sucré
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 430 ml (1 3/4 tasse) de crème 35 %

Préparation

1. Dans un chof et sert, fondre le chocolat avec le lait et le sel. Incorporer le lait concentré sucré et la vanille à l'aide d'un fouet. Transvider dans un grand bol. Couvrir et réfrigérer jusqu'à ce que la préparation soit tempérée.
 2. Dans un autre bol, fouetter la crème dans le rapido chef jusqu'à la formation de pics mous.
 3. À l'aide d'une spatule, incorporer un tiers de la crème fouettée à la préparation au chocolat blanc. Ajouter le reste de la crème fouettée et mélanger délicatement jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
 4. Congeler 6 heures ou toute une nuit dans un contenant garde et gèle.
-