

CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT NOIR

Ingrédients pour 12 personnes :

200 g de chocolat noir à 60 % de cacao
50 cl de lait entier
25 cl de crème liquide
20 g de cacao amer en poudre
60 g de miel d'acacia
1 gousse de vanille
2 œufs entiers, soit 120 g
4 jaunes d'œufs, soit 80 g
80 g de sucre roux

Ustensiles :

Un robot-mixeur
Deux saladiers
Un grand verre
Une casserole
Sorbetière
Une "Maryse"
Un fouet inox

Hacher finement le chocolat et le réserver dans un saladier.

Dans une casserole, rassembler le lait, le cacao en poudre, le miel et la gousse de vanille fendue en deux. Porter le tout à ébullition.

Pendant ce temps rassembler dans le deuxième saladier les 4 jaunes d'œufs et le sucre roux. Fouetter le tout pour faire blanchir le mélange et ajouter ensuite les 2 œufs entiers. Verser dans cette préparation un peu du précédent liquide bouillant et reverser le mélange obtenu dans la casserole. Le faire cuire comme une crème anglaise jusqu'à 83°. Retirer du feu et ajouter la crème liquide pour arrêter la cuisson. Bien mélanger le tout et verser cette préparation sur le chocolat râpé en l'incorporant bien avec le fouet inox.

Laisser refroidir et mettre à maturer au frais pendant 24 heures. Passer ensuite à la sorbetière et faire prendre en glace (*la texture doit être lisse et onctueuse*). Conserver dans une boîte hermétique au congélateur.

Servir en compagnie d'une glace à la vanille, à la pistache ou un sorbet orange, voir un sorbet fruits de la passion.