



# Glace au Chocolat sans oeuf

Temps préparation : 15 mn

Au Congélateur : 6 H

Ingrédients : 5/6 personnes

- 1 boîte de lait concentré sucré écrémé (397g)
- 60 cl de crème liquide entière très froide (ne pas prendre de crème allégée)
- 60g de cacao amer en poudre (de type Van Houtten)
- 60g de chocolat râpé (ou des billes chocolat de Valrhona)
- Praline.

**Matériel** : 1 batteur, 1 récipient pour conserver la glace.

## PREPARATION

1 – Mélanger au fouet le lait concentré sucré et la poudre de cacao tamisée au travers d'une petite passoire fine (pour éviter les grumeaux).

2 – Batre la crème en chantilly. Dès qu'elle commence à être ferme, ajouter le lait au chocolat et continuer à battre à vitesse minimale pour l'incorporer doucement.

3 – Ajouter les billes de chocolat ou le chocolat râpé. Verser dans un contenant en fer ou en verre (bon conducteur de froid). Recouvrir d'un film étirable et mettre au congélateur pour 6 heures.

Au moment de servir, saupoudrer de pralin.

*Conseils Jardin-des-gourmands.com* : Sortir la glace 10 mn avant de la consommer. La conservation est de 10 jours au congélateur pour garantir sa qualité gustative.

*Les variantes sont multiples, selon vos goûts : je vous proposerai d'autres mélanges tout aussi gourmands et sur cette même base, sans utilisation de sorbetière.*