



# Glace menthe chocolat

## TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 1h

Congélation | 4h

## INGRÉDIENTS

- 30 cl de lait entier
- 20 g de feuille de menthe fraîche
- 100 g de sucre
- 3 jaunes d'œuf
- 30 cl de crème liquide entière
- 100 g de pépites de chocolat

Effeuillez la menthe.

Portez à ébullition le lait, puis hors du feu ajoutez les feuilles de menthe.

Laissez infuser 1 à 2h à couvert.

Dans un bol, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre. Versez sur le lait à la menthe et remettre à chauffer, sans cesser de mélanger jusqu'à ce que le mélange prenne une consistance de crème épaisse.

Laissez refroidir complètement.

Fouettez légèrement la crème puis incorporez là à la crème à la menthe.

Versez dans la sorbetière et la faire tourner pour un cycle de 30 min.

Au bout de 10 min, ajoutez les pépites de chocolat.

Réservez au congélateur quelques heures.

Les de Popotte :

Il n'y a pas de conservateur donc votre glace tiendra 1 semaine max avant de cristalliser.

Cela n'est pas dangereux mais la qualité gustative sera diminuée.