

Facile- 8 pers.

Esquimau à la  
vanille

Prép : 15 min-  
Congélation : 4h min.



2 jaunes d'œuf- 150 g de lait concentré non sucré -200 g de crème fleurette à 30 % MG - 50 g de mascarpone - 0.5 g de vanille en poudre - 50 g de sucre- 2 g de super neutrose- 50 g de chocolat caraïbe de chez Valrhona- Pralin

Dans une casserole, faites chauffer le lait concentré et la vanille.

Dans un saladier, mélangez le super neutrose et le sucre. Ajoutez les jaunes d'œuf.

Versez le lait chaud sur ce mélange et remettre à cuire jusqu'à 80°C (premier frémissement).

Réservez et laisser tiédir.

Montez votre crème et le mascarpone en chantilly.

Mélangez au mélange précédent.

Versez la préparation dans les moules à glace et ajouter un bâtonnet.

Laissez prendre au congélateur env. 4h.

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Une fois fondu, versé le chocolat directement sur votre esquimau sorti du congélo.

Tenir l'esquimau, tête vers le bas pour que l'excédent de chocolat s'écoule, parsemez de pralin.

Votre chocolat va figer très rapidement, à consommer de suite ou à remettre au congélateur.