FICHE RECETTE

Crème glacée au chocolat sans sorbetière

Ingrédients pour 3 personnes

- 400 ml de crème liquide
- 200g de chocolat noir

Préparation

- Verser la crème dans une casserole puis la faire chauffer
- Une fois chaude, ajouter le chocolat en morceaux et baisser le feu. Mélanger jusqu'à ce que celui-ci soit complètement fondu.
- Verser la préparation dans un blender puis mixer pendant 2 bonnes minutes (ou avec un mixeur plongeant). Cette étape est importante car elle permet d'ajouter de l'air à la préparation et d'avoir une glace moins compacte
- Verser dans un contenant que vous pouvez refermer avec un couvercle et laisser poser au moins 5h au congélateur.

Si vous avez des compléments alimentaires, vous pouvez remplacer la moitié de la crème par le CNO !