



Cuisine et
dépendances

Crème glacée de marrons ...glacés



Cette glace est une véritable tuerie (il faut dire que je suis une inconditionnelle de la châtaigne), assez sucrée, c'est vrai, mais avec de la crème de marrons glacés, difficile de faire autrement. La prochaine fois (car le pot ne fera pas long feu), je ne mettrai pas les brisures de marrons glacés, la glace est toute aussi bonne sans.

Ingrédients (pour une glace de 500 ml) :

- 250 g de crème de marrons glacés (ma préférence va vers la classique Clément Faugier)
- une briquette de 20 cl de lait entier concentré non sucré (marque Gloria par exemple)

NB : on croirait pas comme ça, mais cette recette n'est pas sponsorisée ! (MMmm, sponsorisée par Clément Faugier, ce doit être le top !)

- quelques marrons glacés (brisés, ils sont moins cher et cela va très bien pour la recette)

Préparation :

Mélanger dans une jatte la crème de marrons et le lait concentré. Réserver au frigo au minimum 30 min.

Sortir le bol accumulateur froid du congélateur et placer à l'intérieur de la sorbetière. Mettre la sorbetière en route et verser la préparation au fur et à mesure : j'ai remarqué que ça marchait mieux pour avoir une glace homogène et onctueuse que de tout verser d'un coup et de mélanger après. Laisser turbiner pendant 20 à 30 min. Une fois que la glace est bien onctueuse et épaisse, on arrête l'appareil. Verser dans un bac et entreposer aussitôt au congélateur.

Il vaut mieux sortir la glace 5 min avant la dégustation pour qu'elle soit plus onctueuse.

Le 30 Juillet 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/07/30/index.html>