



Cuisine et  
dépendances

## Glace au chocolat noir, dés de gingembre confit



*Y'a pas à dire, les glaces faites maison, c'est quand même mille fois meilleur que celles achetées dans le commerce. Cette recette est riche en chocolat et donne une glace bien onctueuse, dès la sortie du congélateur. Et dire qu'avant je pensais que les Häagen Dazs étaient ce qu'il y avait de meilleur en matière de crème glacée...*

Ingrédients (pour 500 ml de glace) :

- 140 g de chocolat noir pâtissier (j'ai pris du Meunier)
- 100 ml de crème fraîche liquide
- 400 ml de lait
- 1 cuil à café de cacao pur en poudre
- 1 pincée de gingembre en poudre
- 80 g de sucre en poudre
- 2 oeufs
- 1 cuil à soupe de maïzena
- 30 g de gingembre confit

Préparation :

Verser le lait et la crème fraîche dans une petite casserole avec le chocolat en dés. Porter sur feu doux en remuant régulièrement avec une spatule jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.

Fouetter les oeufs entiers avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange blanchi-mousseux. Ajouter la maïzena et verser le lait par-dessus. Ajouter le cacao pur, le gingembre en poudre et mélanger le tout et verser à nouveau dans la casserole.

Reporter le tout sur feu doux et remuer jusqu'à ce que le mélange épaisse, comme pour une crème anglaise (la fécule facilite l'épaississement sans faire de grumeaux). Stopper la cuisson.

Laisser refroidir puis réserver au frigo au minimum 1 heure.

Sortir le bol accumulateur froid du congélateur et placer à l'intérieur de la sorbetière.

Verser la préparation.

Brancher la sorbetière et laisser turbiner pendant 20 à 30 min. Une fois que la glace est bien onctueuse et épaisse, on arrête l'appareil.

Pendant que la glace prend, couper le gingembre confit en petits dés et les ajouter au fur et à mesure dans la crème glacée en fin de préparation.

Mettre la glace dans un bac et réserver au congélateur au maximum 15 jours.

*Le 17 Août 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/08/17/21764410.html>*