



Cuisine et  
dépendances

## Crème glacée au Nutella



*Ah, c'est sûr, c'est un peu moins light que le [smoothie de la veille](#) ! Cette recette est réservée aux fanatiques de Nutella, les vrais (ceux qui mangent direct dans le pot, ils se reconnaîtront...).*

Ingrédients (pour 4 grosses boules de glace) :

- 250 ml de crème anglaise : j'utilise [cette recette](#)
- 120 g de Nutella

Préparation :

Confectionner la crème anglaise. Quand elle est épaissie et encore chaude, ajouter le nutella et mélanger au fouet jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Laisser refroidir puis réserver au frigo au minimum 30 min.

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.

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

Le 23 Juillet 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/07/23/index.html>