



La glace au chocolat sans turbine

Niveau de difficulté : facile

Recette pour ½ litre de glace

Ingrédients

- 200 g de chocolat pâtissier bio noir ou pâtissier bio lait Cémoi
- 50 cl de crème fraîche épaisse
- 110 g de sucre en poudre
- 75 g de sucre glace
- 3 œufs
- 4 cuillères à soupe de cacao en poudre non sucré

1. Placer un saladier au congélateur qui recevra la préparation chocolatée à refroidir.
2. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre. Garder les blancs pour plus tard.
3. Introduire la crème à la préparation.
4. Faire fondre le chocolat au bain marie, puis le rajouter à la préparation.
5. Monter les blancs en neige jusqu'à qu'ils soient très fermes. Ajouter le sucre glace et fouetter le tout.
6. Assembler les deux préparations et donner un dernier coup de batteur.
7. Placer la préparation au congélateur pendant 4 heures.
8. Déguster votre glace avec de la noix de coco râpée, des noisettes en morceaux ou des fruits frais enrobés de chocolat.

Fraises enrobées de chocolat

Ingrédients

- 150 g de chocolat pâtissier bio noir ou pâtissier bio lait Cémoi
- 1 barquette de fraises
- Pics en bois

1. Faire fondre les 150 g de chocolat au bain marie tout en remuant.
2. Piquer les fraises avec les pics en bois.
3. Tremper les fraises dans le chocolat fondu au 2/3 tiers. Laisser refroidir sur une feuille de papier sulfurisé. Retirer ensuite les pics et déguster !

Les fraises peuvent être remplacées par d'autres fruits comme le kiwi, l'orange, la clémentine ou la pomme.