



Glace Chocolat

Pour 4 personnes = 1/2 litre de glace

2 dl de crème

2 dl de lait

1 tablette de 100 g de chocolat noir

2 à 3 c. à soupe de sucre

Chauffer le lait dans une casserole avec le chocolat coupé en carrés.

Faire fondre le chocolat.

Retirer du feu et ajouter le crème.

Laisser refroidir.

Mettre dans la sorbetière pendant 50 minutes environ, jusqu'à ce que le volume de la glace ait doublé et que la consistance soit moelleuse mais ferme.