



Crème glacée au restant de chocolat de Pâques

[DESSERTS](#) - [PÂQUES](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 3-4 TASSES

TEMPS DE PRÉPARATION :
15 MIN

TEMPS DE CUISSON :
10 MIN

TEMPS DE REPOS : 30 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 gros oeufs
- 125 g de sucre
- 120 g de chocolat de Pâques
- 400 ml de crème 35%
- 200 ml de lait

Préparation

1. Casser les oeufs dans un bol et les battre à la mixette jusqu'à l'obtention d'un mélange épais, pâle et mousseux. Incorporer peu à peu le sucre, sans cesser de fouetter.
2. Dans une casserole à fond épais, faire fondre le chocolat à feu doux. L'ajouter dans le mélange oeufs-sucre en remuant.
3. Au fouet, incorporer peu à peu la crème, puis le lait. Laisser refroidir, placer au réfrigérateur.
4. Verser dans une sorbetière et mettre à glacer jusqu'à ce que la crème épaississe.
5. Si vous n'avez pas de sorbetière, verser la crème dans un récipient en plastique et placer plusieurs heures au congélateur, jusqu'à ce que des paillettes de glace se forment. Mélanger pour briser les cristaux de glace, puis remettre au congélateur. Servir la crème glacée décorée de copeaux de chocolat.