

Glace au nutella

I

Ingrédients:

4 œufs (4 jaunes et 2 blancs)

20cl de crème liquide

20g de glucose

20cl de lait

320g de nutella

1 bonne poignée de pralin

Portez le lait et le glucose à ébullition pour que ce dernier fonde bien. Versez le mélange sur les 4 jaunes d'œufs en fouettant. Ajoutez le nutella et remuez bien pour obtenir un mélange homogène.

Montez les 2 blancs en neige ainsi que la crème liquide en chantilly.

Ajoutez la chantilly au mélange oeufs-glucose-nutella puis les blancs montés en neige.

Mettez l'ensemble dans votre sorbetière ou turbine et laissez tourner 40min. 2 min avant la fin, ajoutez le pralin.

Servez dès la sortie de la sorbetière ou versez dans un bac puis mettez au congélateur.