



Pour accompagner un certain nombre de fruits poêlés, pêches ou abricots en particulier mais aussi poires à l'automne, je fais souvent cette glace qui est une pure gourmandise. C'est aussi la glace qui accompagnait mes pêches farcies.

Les glaces font de bons desserts faciles et si on a une sorbetière et une turbine à glace, c'est encore plus simple.



GLACE AU PRALINE GIANDUJA

Pour 6 à 8 personnes :

150 gr de chocolat au lait

50 cl de lait entier

2 1/2 càs de crème fleurette

60 gr de sucre en poudre

4 jaunes d'œufs

Un sachet de pralin.

Faire fondre le chocolat au bain- marie ou au micro-ondes.

Porter la crème à ébullition et dès qu'elle bout, la verser sur le chocolat fondu. On obtient une ganache pour obtenir un mélange homogène.

Chauffer le lait et l'ajouter à la ganache

Incorporer le sachet de pralin.

Fouetter les jaunes et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent, et verser dessus le mélange précédent.

Faire cuire cette préparation à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à ce que ça nappe la cuillère.

Laisser refroidir et quand c'est bien froid, passer en sorbetière ou à la turbine.