

CHOCOLAT À LA GLACE AU PIMENT ROUGE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de piments rouges
450g

INGRÉDIENTS

1,5

|



- $\frac{3}{4}$ l de crème fraîche
- $\frac{1}{4}$ l de lait entier
- 250 g de sucre
- 125 g de jaune d'œuf
- 200 g de chocolat pur
- 30 g de purée de piment rouge Bresc

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mettre la crème fraîche, le lait et 125 g de sucre dans une casserole. Porter le tout à ébullition. Battre le jaune d'œuf et le reste du sucre à vitesse maximale dans un saladier jusqu'à ce qu'il soit fouetté. Verser en remuant le mélange chaud sur le jaune d'œuf fouetté. Bien remuer le mélange. Remettre le mélange dans la casserole et faire chauffer jusqu'à 75 à 80°C. Faire fondre le chocolat et le piment dedans. Faire refroidir le mélange aussi vite que possible. Faire tourner le mélange dans la sorbetière pour la transformer en glace.

Conseil : le met est meilleur si le mélange infuse d'abord une nuit avant de le transformer en glace.