



## La glace aux Kinder

Recette pour 0,75 litre de glace. Préparation : 15 min. Frais : 1h. Sorbetière : 30 min.

### Ingrédients

Lait entier : 25 cl  
Kinder ®: 16 barres (soit 200 g)  
Crème épaisse : 20 cl  
Jaunes d'œufs : 3  
Sucre en poudre : 50 g

### Matériel

une balance ménagère  
une casserole  
une petite jatte  
un fouet  
une sorbetière



### Réalisation > la préparation

1. Faire chauffer dans la casserole le lait avec les barres de Kinder ®.  
*- j'ai utilisé 16 barres de Kinder "normales", soit 2 étuis ou 200 g, pas des Kinder maxi -*
2. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre.
3. Quand les Kinder ® sont fondus et que le lait chocolaté est devenu frémissant, incorporer la crème épaisse puis verser dans la casserole les jaunes sucrés et laisser épaissir sur feu moyen en fouettant en continu. Cela forme une crème onctueuse.  
*- attention à ce que le mélange lait-crème n'attache pas ni ne forme de peau en surface -*

### Réalisation > hors du feu

4. Laisser complètement refroidir avant de placer durant une heure environ au réfrigérateur.
5. Mettre ensuite dans la sorbetière pour environ 30 minutes, puis conserver au congélateur ou servir aussitôt.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)