GLACE AU NUTELLA

Ingrédients pour 50cl de glace :

- 4 jaunes d'oeufs
- 20grs de sucre en poudre
- 40cl de lait entier
- 200grs de nutella

- j'ai rajouté un sachet de stabilisateur pour glaces *Gourmandises Demarle* (cela évite les paillettes dans la glace, si vous voulez vous en procurer, n'hésitez pas à me contacter)

Préparation :

- Dans la cuve de votre robot (ou saladier), fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Faire bouillir le lait dans une casserole, et verser sur les oeufs, en mélangeant doucement.

-Reverser toute la préparation dans une casserole, et faire épaissir à petit feu, sans laisser bouillir et sans cesser de remuer, comme pour une crème anglaise. Lorsque la crème nappe le dos de la cuillère, incorporer le nutella. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse et même le mixer si vous le souhaitez. J'ai ajouté mon sachet de stabilisateur à ce moment là.

- Attendre que la préparation refroidisse complétement et mettre en sorbetière pendant environ 20 minutes. Puis placer au congélateur au moins deux heures.

Blog « Le lutrin dans ma cuisine »