Desserts

# Glace ‘maison’ aux framboises avec chocolat

**Pour *4* personnes.**

## Ingrédients

350 grammes de framboises (fraîches ou congelées + supplément)
250 millilitres de lait entier
200 grammes de sucre
250 millilitres de crème fraîche
100 grammes de chocolat noir (haché en petits morceaux + supplément)

## Méthode de préparation

Mettez les framboises dans un mixer ou un robot de cuisine et réduisez-les en purée pour obtenir un mélange lisse.

Chauffez le lait et le sucre à feu doux dans une casserole. Remuez régulièrement. Retirez du feu dès que le sucre est complètement dissous et laissez refroidir le mélange à température ambiante. Dans un plat mettez la crème, la purée de framboises et le lait sucré refroidi puis mélangez bien le tout. Couvrez le plat et mettez-le au moins 2 heures au frigo pour faire refroidir le mélange complètement.

Versez le mélange refroidi dans une sorbetière et faites la glace en suivant le mode d’emploi. Vous n’avez pas de sorbetière ? Versez le mélange dans un plat résistant au congélateur et mélangez toutes les 30 minutes jusqu’à ce que le mélange ait la consistance de la glace soft.

Ajoutez le chocolat haché au mélange glacé dès qu’il est presque prêt et laissez la sorbetière fonctionner encore quelques minutes ou incorporez le chocolat à la glace soft manuellement de telle sorte qu’il soit réparti uniformément dans la glace.

Servez la glace aux framboises dans 4 coupes à champagne et parachevez avec quelques framboises et morceaux de chocolat.