Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Crème glacée au Bailey's et ganache au chocolat

Ingrédients

Préparation

Dans un bain-marie, faire chauffer le lait entier et 25 cl de crème avec le Bailey's.
Casser les oeufs et conserver le jaune. Bien battre les jaunes d'oeufs et le sucre, puis ajoutez un peu de mélange de lait chaud, en remuant. Remettre le tout dans le bain-marie et faire épaissir, en remuant sans cesse avec une cuillère en bois : l' appareil est prêt quand il nappe la cuillère.
Placer alors le récipient dans une bassine d'eau froide, et laisser ainsi refroidir la crème en remuant.
Quand la crème est à température ambiante, couvrir et mettre au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures. Idéalement la veille.
Verser la préparation dans une sorbetière et turbiner.
Pour la ganache : Faire fondre le chocolat au bain-marie et ajouter 2 càs d'eau et 10 cl de crème. La sauce au chocolat est alors prête à l'emploi. La présence d'eau va faire en sorte qu'elle ne durcisse pas directement sur la glace et reste liquide.

Notes :