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

Dame blanche 100% maison

Ingrédients

Ingrédients :, , pour la glace:, 2 gousses de vanille, 10 oeufs, 260 g de sucre, 1l de lait entier, 40cl de crème fraîche, , Pour la crème chantilly:, 30cl de crème, 20cl de lait, 50g de sucre, , Pour la ganache:, 120g de chocolat noir en pépites, 100g de crème fraîche,

Préparation

Réaliser une crème anglaise :
Inciser les gousses de vanille et gratter les graines avec le dos d'un couteau d'office.
Porter le lait à ébullition avec la crème fraîche et les gousses de vanille et leurs graines.
"Blanchir" au fouet 10 jaunes d'oeufs avec le sucre.
Une fois le mélange crème-lait proche de l'ébullition, verser sur le mélange oeufs-sucre en remuant, hors du feu.
Remettre sur feu très doux et cuire "à la nappe" en remuant à la spatule (ça doit napper la spatule et laisser une trace nette quand on frotte avec l'index).
Refroidir puis turbiner. Conserver au congélateur.
Faire fondre le chocolat au bain-marie puis ajouter la crème et incorporer. Dresser les boules de glace et décorer de chocolat fondu.
Pour la crème chantilly, mélanger la crème, le lait et le sucre. Verser dans le siphon. Ajouter une cartouche, secouer et en ajouter une autre. Secouer et servir.

Notes :