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

Dame blanche 100% maison

Ingrédients

Ingrédients :, 2 gousses de vanille, 10 œufs, 175 g de sucre, 50 cl de lait entier, 50 cl de crème fraîche, 120 g de chocolat noir en pépites

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 200 g de jaune 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 un filet d'eau et incorporer. Dresser les boules de glace et décorer de chocolat fondu.

Notes :