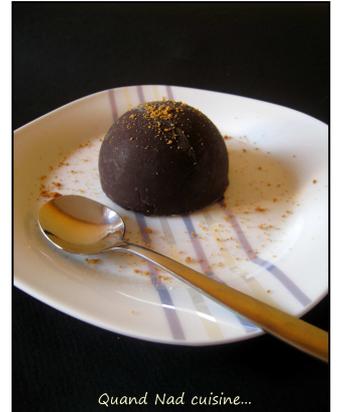


Dômes glacés aux deux chocolats

Pour 6 dômes (moule en silicone à empreintes demi-sphères):
environ 150 g de chocolat noir (selon la taille des moules)
3 jaunes d'oeuf
50 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
40 cl de lait
150 g de chocolat blanc
20 cl de crème liquide entière



Faire fondre le chocolat noir au micro-ondes (ou au bain-marie). A l'aide d'un pinceau en silicone, badigeonner une fine couche de chocolat dans les empreintes du moule. Placer au réfrigérateur pendant une quinzaine de minutes, le temps au chocolat de durcir et renouveler l'opération avec le reste de chocolat (si besoin, repasser le chocolat au micro-ondes quelques secondes). Placer au frais.

Porter le lait à ébullition. Fouetter les jaunes avec les deux sucres puis verser le lait bouillant tout en remuant (je l'ai fait dans le bol du kitchenaid avec le fouet). Remettre dans la casserole sur feu doux et laisser épaissir légèrement. Hors du feu, ajouter le chocolat blanc en morceaux et remuer jusqu'à ce qu'il soit bien fondu. Ajouter la crème liquide et mélanger. Laisser refroidir et placer au frais (la préparation prendra plus vite en sorbetière si elle est bien froide).

Placer le bol sorbetière (que l'on aura préalablement mis au congélateur au moins pendant 15h) sur le socle du kitchenaid et la pale adéquate. Lancer le robot à petite vitesse pendant 25-30 min jusqu'à ce que la glace soit prise.

Remplir les dômes chocolatés avec la glace (il vous en restera) et replacer le tout au congélateur.

Au moment de servir, démouler délicatement les dômes et les placer sur les assiettes de service. Vous pouvez les servir tels quels (j'ai juste saupoudré de spéculoos réduits en poudre) ou accompagné d'une crème anglaise.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>