

Glace à la stracciatella

6 pers | 10 mn | 24 h

Les **ingrédients**

- 350 ml de lait demi-écrémé (ou entier)
- 150 ml de crème liquide entière
- 100 g de sucre semoule
- 1 c à s. de miel
- 1 gousse de vanille
- 100 g de chocolat noir

La **recette**

Etape 1

Fendre la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et gratter la pulpe avec un couteau.

Etape 2

Dans une casserole, plonger la pulpe et la gousse vide dans la crème.

Etape 3

Ajouter le sucre et le miel puis porter à ébullition. Laisser infuser pendant 10 mn à couvert puis retirer les gousses vides. Mélanger.

Etape 4

Placer 24 h au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Etape 5

Le lendemain, une fois la glace légèrement prise, verser tout doucement le chocolat en filet, préalablement fondu dans une casserole. Garder au congélateur avant de servir.