

les recettes d'Alice

Glace chocolat noix de coco



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



10 minutes



5 minutes



facile

Ingrédients

250 gr de sucre
125 gr de coco râpée
6 oeufs
70 gr de pépites de chocolat
1/2 litre de lait

1/2 litre de lait de coco

Matériel nécessaire

1 sorbetière 1 robot

Préparation et réalisation

- 1- Clarifier les oeufs. Blanchir les jaunes et le sucre.
- 2- Faire bouillir le lait et le verser sur les jaunes et cuire à la nappe à 82°C sur le feu sans bouillir.
- 3- Hors du feu ajouter le lait de coco et la coco râpée.
- 4- Battre les blancs en neige et les incorporer au mélange refroidi ainsi que les pépites.
- 5- Turbiner.

Conseils et astuces

Les pépites peuvent être remplacées par du chocolat que l'on râpe soi-même.

Alice Délice

