



Glace cacao beurre de cacahuètes



Vous allez dire que je suis une obsédée du [beurre de cacahuètes](#) et vous n'aurez pas tort mais c'est aussi parce que j'ai un pot à finir (en fait, en y réfléchissant bien, j'ai toujours "un pot à finir" dans mon placard).

Cette recette est tirée du blog de [Célia alias Barbinou](#).

Ingrédients (pour 4 grosses boules de glace) :

- 500 ml de crème anglaise
- 2 grosses cuillères à soupe de beurre de cacahuète crémeux
- 2 grosses cuillères à soupe de sucre glace

- 2 cuillères à soupe de cacao pur en poudre (type Van Houten)

Préparation :

Confectionner la crème anglaise.

Faire fondre le beurre de cacahuète le sucre glace et le chocolat. Mélanger à la crème anglaise.

Laisser refroidir puis réserver au frigo au minimum 30 min.

Sortir le bol accumulateur froid du congélateur et placer à l'intérieur de la sorbetière.

Verser la préparation.

Brancher la sorbetière et laisser turbiner pendant 20 à 30 min.

L'avantage d'avoir fait préalablement refroidir le mélange, c'est qu'il n'y a pas d'éclaboussures. Une fois que la glace est bien onctueuse et épaisse, on arrête l'appareil (il n'y a pas d'automatisme sur mon antiquité).

Mettre la glace dans un bac et réserver au congélateur au maximum 15 jours.

Le 16 Avril 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/04/16/index.html>