

GLACES FAITES MAISON



Tu as besoin de (pour 6 portions) :

- ▶ 200 ml de lait
- ▶ 200 ml de crème fraîche
- ▶ 50 g de sucre

Et:

- ▶ 100 g de chocolat (alternative : pâte à tartiner chocolat-noisette ou sauce au chocolat oder Schoko-Soße)
- ▶ 300 g de fruits frais ou congelés
- ▶ 1 gousse de vanille
- ▶ Eventuellement des paillettes ou des copeaux de chocolat

Recette de base :

- 1** Verse le lait et le sucre dans une casserole, et demande à tes parents de la faire chauffer à feu moyen sur la cuisinière. Remue le lait en continu, afin qu'il n'accroche pas au fond. Mais attention : le lait ne doit pas être porté à ébullition. Conseil : si tu veux faire de la glace à la vanille, demande à tes parents d'ouvrir la gousse et de l'évider, avant d'ajouter les graines obtenues et la gousse coupée en deux au mélange. Si tu veux faire une autre sorte de glace, passe directement à l'étape deux.
- 2** Pendant que tu remues le lait, tes parents peuvent monter la crème en chantilly.



- 3** Quand le lait commence à frémir, c'est à dire quand de petites bulles commencent à monter, tes parents devront retirer la casserole du feu et laisser refroidir le lait. Si tu as ajouté la gousse de vanille au lait à l'étape précédente, retire-la soigneusement avec une fourchette.
- 4** Dès que le lait aura refroidi, ajoute la crème fouettée au mélange. Remue jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux.
- 5** Place le tout dans un grand saladier. Il devra être assez grand pour pouvoir ajouter d'autres ingrédients, mais pas trop afin qu'il rentre encore dans le congélateur.
- 6** Maintenant, au tour de la finition : quel parfum de glace as-tu envie d'essayer en premier ?

Glace vanille :

- 1** Si tu veux faire de la glace à la vanille, tu as presque terminé, car tu as déjà intégré le goût de vanille à ta préparation avec la gousse. maintenant place le saladier au congélateur/freezer pendant environ quatre heures, mais sors-le toute les heures pour remuer la crème.
Astuce
JUNIOR CLUB : tu peux aussi ajouter des copeaux de chocolat à ta glace - avant de la congeler ou juste avant de servir !

Glace chocolat :

- 1** Pour la glace au chocolat, il manque... ? Du chocolat, bien évidemment ! Choisis ton chocolat favori, et demande à tes parents de t'aider à le faire fondre. Pour ça, cassez la tablette en morceaux grossiers, et mettez-les dans un bol en porcelaine.
- 2** Demande à nouveau l'aide de tes parents, car le chocolat dans le bol doit être chauffé au four à micro-ondes à 600 watts pendant environ une minute. Sortez le bol avec précaution du four à micro-ondes, remuez le chocolat, et vérifiez s'il est déjà entièrement liquide. Dans le cas contraire, il faut le remettre au four à micro-ondes par paliers de 15 secondes à 600 watts, jusqu'à ce qu'il soit bien liquide.
- 3** Ensuite, verse lentement le chocolat fondu dans le mélange lait-crème et remue le tout. Note bien : au lieu du chocolat fondu, tu peux aussi ajouter de la pâte à tartiner chocolat-noisette ou de la sauce chocolat à la recette de base.
- 4** Pour finir, place le saladier dans le congélateur, de manière à ce qu'il ne puisse pas se renverser. Chaque heure, sors-le et remue le mélange énergiquement, afin que la glace soit bien crémeuse au final. Au bout de quatre heures, ta glace au chocolat est prête pour la dégustation.
Astuce JUNIOR CLUB : ajoute des pépites de chocolat à ta glace avant ou après la congélation !

Glace aux fruits :

- 1** Tu préfères la glace aux fruits ? Fraise, myrtille, mûre, banane, mangue, ou un mélange de fruits – choisis tout simplement ce dont tu as envie. Tu peux choisir d'utiliser des fruits frais ou congelés. Laisse décongeler les fruits pendant quelques heures avant de commencer. si tu utilises des fruits frais, lave-les bien et découpe-les en petits morceaux avec tes parents.
- 2** Ensuite demande à tes parents de réduire les fruits en purée avec un mixeur.

- 3 Verse le coulis de fruits obtenu dans le mélange lait-crème.
- 4 Pour finir, place le saladier dans le congélateur, de manière à ce qu'il ne puisse pas se renverser. Chaque heure, sors-le et remue le mélange énergiquement, afin que la glace soit bien crémeuse au final. Au bout de quatre heures, ta glace aux fruits est prête pour la dégustation. Bon appétit !

