

Glace à la menthe et pépites de chocolat

Bonjour à toutes et tous

Mes plus-si-petits gourmands sont et restent de grands amateurs de [glaces](#). Si bien que dès que pointent les premiers 30° (en Mai chez nous..), ils en veulent régulièrement en dessert du dîner. Si j'opte parfois pour du fait maison, comptez pas sur moi pour les glaces complexes ou crèmes glacées avec coulis et pépites, c'est hors de mes compétences. Néanmoins, souvent, il n'y a pas besoin de complexité pour se régaler. J'avais notamment repéré, lors de pré-repérages de recette de glace une recette de **glace à la [menthe](#)** ultra simple avec « juste » du lait infusé à la menthe et pris en sorbetière. (Cela ressemble au « fiore di latte » italien pour les connaisseurs)

Mi Mai, face à l'exubérance de la menthe du jardin et face aux premières montées de températures et je m'y suis lancée. Quelques pépites de chocolat sont venues agrémenter la recette pour la gourmandise et se rapprocher du parfum préféré du plus grand. Après dégustation, la glace a été validée : les adultes adoré la fraîcheur de la menthe, les plus jeunes la gourmandise du chocolat et les petits grains qui roulent sous la langue.

Avec la canicule qui arrive, je me suis dit que vous seriez peut être preneur de la recette. J'en refait une fournée demain, alors peut être vous joindrez vous à nous. Bonne journée !

- GLACE À LA MENTHE -
& PÉPITES DE CHOCOLAT



Glace menthe pépites de chocolat

Recette : Glace menthe et pépites de chocolat

Saison de la recette : Avril à Octobre

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 05 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1L de lait entier
- 25 feuilles de menthe
- 80 g de sucre
- 80 g de chocolat noir

Réalisation

- Lavez les feuilles de menthe et séchez les. Coupez le chocolat en pépites et réservez-le.
- Placez le lait dans une casserole puis portez à ébullition. Une fois à ébullition, ajoutez les feuilles de menthe, retirez du feu et couvrez. Laissez refroidir entièrement.
- Une fois le lait froidi, retirez la menthe, ajoutez le

sucre et mélangez bien.

- – Faites glacer en sorbetière en ajoutant les pépites de chocolat quand la glace est presque prise. Si vous n'avez pas de sorbetière, vous pouvez vous en sortir en plaçant la glace dans une grande boîte plastique, plaçant au congélateur et venant gratter très régulièrement.
 - Réservez au congélateur jusqu'à quelques minutes avant dégustation.
-

Astuces :

- Si vous adorez les saveurs menthe-chocolat, n'hésitez pas à faire fondre 100g de chocolat noir avec le lait. Ajoutez seulement 50g de pépites.
 - Si vous en possédez dans votre potager, n'hésitez pas à utiliser de la menthe chocolat.
-