

## Recette de glace au chocolat

### Pour 4 personnes :

- 400 ml de lait entier ou crème
- 200g de chocolat
- 5 jaunes d'œufs
- 60 g de sucre en poudre

### Préparation :

Casser le chocolat en morceaux, mettez-les dans une casserole à chauffer avec le lait à feu doux et remuer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.

Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre pour bien les faire blanchir. Ajouter le lait chocolaté sur les œufs toujours en fouettant.

Remettre à chauffer quelques minutes sans faire bouillir le temps que la préparation épaississe doucement, puis laisser refroidir.

Mettez en sorbetière pour 25 minutes environs, plus ou moins selon la marque.

## Recette de sorbet aux fraises

### Pour 4 personnes :

- 500g de fraises
- 80 g de sucre
- 200 ml d'eau
- 1 gros bouquet de basilic frais
- 1 citron jaune

### Préparation :

Presser le citron. Laver et équeuter les fraises.

Mixer les fraises avec le jus de citron et le basilic.

Mettre le sucre et l'eau dans une casserole, sur feu moyen et laisser cuire jusqu'à obtenir un sirop.

Oter la casserole du feu et mélanger les fraises avec le sirop. Laisser refroidir.

Mettez en sorbetière pour 25 minutes environs, plus ou moins selon la marque. Mettre dans boîte hermétique, et congeler au moins trois heures.