

GLACE AU NUTELLA

Ingrédients:

3 jaunes d'œuf

60 grs de sucre

1 pincée de sel

350 ml de lait entier

200 ml de crème fraîche épaisse

3 grosses cs de Nutella

1. Battez les jaunes d'oeufs avec les sucres et le sel.
2. Ajoutez le Nutella petit à petit.
3. Ajoutez la crème puis le lait en fin filet.
4. Versez le mélange obtenu dans la sorbetière.
Quand le programme est terminé servez aussitôt ou mettez la glace dans un récipient au congélateur.