



8 PERSONNES

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Turbinage : 20 à 25 min

- 250 mL de lait
- 3 œufs
- 50 g de crème liquide
- 125 g de Chaource AOP
- 75 g de sucre
- 50 g de noix de coco râpée
- 5 biscuits cuillères
- 15 g d'eau
- 25 g de Marc de Champagne

Dessert

GLACE AU CHAOURCE ET COCO

1. Enlevez la croûte du Chaource et faites-le fondre dans la crème liquide.
2. Faites bouillir le lait. Pendant ce temps fouettez les œufs avec 50 g de sucre. Lorsque le lait bout, versez-en la moitié sur le mélange à base d'œufs, mélangez bien et reversez le tout dans la casserole, puis cuisez votre crème anglaise à feu doux. La crème anglaise est cuite lorsqu'en passant le doigt sur votre spatule la trace reste sur la spatule et ne coule pas.
3. Filtrez votre crème anglaise et mélangez-là avec votre crème au Chaource.
4. Laissez refroidir votre appareil. Passez-le dans une sorbetière pour obtenir une crème glacée.
5. Faites bouillir 15 g de sucre et 15 g d'eau. Lorsque le sirop bout arrêtez-le et mélangez-le avec le Marc de Champagne.
6. Trempez les biscuits à la cuillère dans votre sirop et tapissez le fonds de votre cercle (ou moule). Remplissez à moitié de glace au Chaource, remettez quelques biscuits et terminez de remplir avec la glace. Réservez au congélateur.
7. Au moment de servir saupoudrez de noix de coco râpée.