

■ LA GLACE CHOCOLAT
AU LAIT CONDENSÉ
pour 4 personnes

170 g de lait condensé non sucré; 1 cuillerée à café de chocolat en poudre non sucré; 1 œuf très frais; 2 cuillerées à soupe de sucre fin cristallisé.

1. Séparer le blanc du jaune d'œuf. Le mettre dans un saladier avec le lait condensé et le cacao. Battre au mixer électrique.
2. Battre le blanc d'œuf en neige très ferme. L'incorporer à la préparation ci-dessus rapidement afin qu'il ne tombe pas. Verser dans le bac à glacons. Laisser prendre dans le freezer du réfrigérateur durant deux à trois heures.