



Truffe de glace de lait de chèvre

19/06/2012 à 12h09

Par [Paul Blouet](#)

Temps de préparation : 1h

Temps de cuisson : 10 min

Pour 8 personne(s)

Ingrédients :

- ½ litre de lait de chèvre
- 8 jaunes d'œufs
- 2 cuillères à soupe de sucre biologique ou fructose
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation :

- Dans une casserole, faites bouillir le lait de chèvre avec l'huile d'olive;
- Pendant ce temps, dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre, versez le lait et l'huile d'olive. Remuez avec un fouet;
- Mettez ce mélange à cuire pendant 2 mn dans la casserole. Remuez avec une spatule en bois jusqu'à ce que le mélange nappe la spatule. Attention toutefois à ne pas trop cuire;
- Laissez refroidir dans un grand récipient et passez à la sorbetière pendant 1h;
- Dressez joliment et saupoudrez de cacao pour obtenir une truffe.