**Glace au chocolat et noix de pecan sans sorbetière**

[Réagissez !](http://femme.planet.fr/recettes-glace-au-chocolat-et-noix-de-pecan-sans-sorbetiere.213867.751.html#com-first-title)



**Les dernières recettes Glaces**

* [Glace nectarine et abricot sans sorbetière](http://femme.planet.fr/recettes-glace-nectarine-et-abricot-sans-sorbetiere.214953.751.html)
* [Sorbet au pamplemousse sans sorbetière](http://femme.planet.fr/recettes-sorbet-au-pamplemousse-sans-sorbetiere.213926.751.html)
* [Glace au mascarpone façon Tiramisu](http://femme.planet.fr/recettes-glace-au-mascarpone-facon-tiramisu.213856.751.html)
* [Glace à la vanille et aux éclats de Toblerone](http://femme.planet.fr/recettes-glace-a-la-vanille-et-aux-eclats-de-toblerone.213838.751.html)
* [Glace chocolat-caramel sans sorbetière](http://femme.planet.fr/recettes-glace-chocolat-caramel-sans-sorbetiere.213804.751.html)



[Déposez votre recette](http://femme.planet.fr/concours/recettes)

**Note actuelle :**

3

**3 / 5**
**Noter cette fiche :**

Haut du formulaire

[Poor](http://femme.planet.fr/recettes-glace-au-chocolat-et-noix-de-pecan-sans-sorbetiere.213867.751.html#20)

[Okay](http://femme.planet.fr/recettes-glace-au-chocolat-et-noix-de-pecan-sans-sorbetiere.213867.751.html#40)

[Good](http://femme.planet.fr/recettes-glace-au-chocolat-et-noix-de-pecan-sans-sorbetiere.213867.751.html#60)

[Great](http://femme.planet.fr/recettes-glace-au-chocolat-et-noix-de-pecan-sans-sorbetiere.213867.751.html#80)

[Awesome](http://femme.planet.fr/recettes-glace-au-chocolat-et-noix-de-pecan-sans-sorbetiere.213867.751.html#100)

Bas du formulaire

**Temps de préparation :** 20 mn

**Temps de cuisson :** 15 mn

**Temps de réfrigération :** 5 h 00 mn

**Budget :**Bon marché

**Difficulté :**Facile

Pour 6 personnes

**Ingrédients pour Glace au chocolat et noix de pecan sans sorbetière**

400 g de mascarpone
25 cl de crème liquide entière
1 tablette de chocolat à faire fondre
100 g de sucre
100 g de noix de pecan concassées
2 cuil. à soupe de cassonade
1 verre d’eau

**Préparation pour Glace au chocolat et noix de pecan sans sorbetière**

Faire fondre le chocolat coupé en morceaux au bain-marie, dans une casserole ou au micro-ondes. Réserver.

Dans une poêle chaude, déposer les noix de pécan. Quand elles commencent à griller, ajouter la cassonade et l’eau. Mélanger et laisser les noix caraméliser. Dès qu’elles le sont, les placer dans une assiette. Réserver.

Avec un batteur électrique, monter la crème bien froide en chantilly.

Dans un saladier, mélanger le mascarpone, le chocolat fondu et le sucre. Mélanger. Incorporer la chantilly puis les noix de pecan caramélisées.
Verser le tout dans un récipient à glace et le glisser pour 5 heures au congélateur. Remuer toutes les 30 minutes durant la prise.