



Glaces

Glace à la vanille



40 min **30 min** **10 min** **0** **386**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la glace

1 Gousse(s) de vanille
4 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
25 cl **Lait entier**
25 cl **Crème fraîche épaisse**
100 g **Sucre semoule**

Étape 1

Réalisation de la crème anglaise

- 1 Verser le lait dans une casserole.
- 2 Extraire les graines de la vanille. Les mettre dans le lait avec la gousse.
- 3 Faire chauffer doucement.
- 4 Blanchir les oeufs avec le sucre.
- 5 Verser un peu de lait dans les jaunes blanchis et remuer avec le fouet.
- 6 Ajouter le reste du lait, mélanger et reverser le tout dans la casserole. Jeter la gousse de vanille.
- 7 Faire cuire à feu doux en remuant continuellement avec une cuillère en bois.
- 8 Une fois que la crème anglaise nappe la cuillère, éteindre le feu et transvaser dans un saladier.
- 9 Ne jamais faire bouillir une crème anglaise, le jaune d'oeuf risquerait de coaguler et formerait des petits points jaunes dans la crème.

Étape 2

Mise en sorbetière

Une fois que la crème anglaise est refroidie. ajouter la

- 1 crème épaisse et verser dans une sorbetière. Faire tourner pendant 30 minutes (ou selon les instructions du fabricant).
- 2 A déguster tout de suite ou entreposer dans un bac hermétique au congélateur.