Glaces

Glace au caramel

2h35	15 min	20 min	2h	235
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le caramel

200 g **Sucre semoule**
5 c. à soupe **Eau**
1 dl **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour l'appareil à glace

20 g **Sucre semoule**
6 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
5 dl **Lait entier**

Étape 1

Préparation du caramel

1. Faire fondre le sucre avec 5 cuillères à soupe d'eau dans une casserole sur feu doux, sans remuer.
2. Faire chauffer la crème liquide au micro-ondes.
3. Lorsque le caramel a atteint une belle couleur, verser la crème liquide. Remuer avec une cuillère en bois pour obtenir un mélange homogène.
4. Attention, la crème doit être chaude pour éviter les projections.

Étape 2

Préparation de la crème anglaise

1. Faire chauffer le lait dans une casserole. Ajouter le caramel et mélanger.
2. Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre. Verser progressivement le mélange lait-caramel en remuant avec un fouet.
3. Reverser le tout dans la casserole. Faire épaissir sur feu doux en remuant continuellement, jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.
4. La crème ne doit pas bouillir. Stopper la cuisson juste

avant, dès qu'elle prend une consistance plus épaisse.

5 Une fois que la crème a épaissi, la transvaser dans un saladier et laisser refroidir à température ambiante.

Étape 3

Finalisation

1 Lorsque la crème anglaise est bien froide, la verser dans la sorbetière pendant 30 minutes (ou selon les instructions du fabricant).

2 Déguster tout de suite ou laisser reposer au congélateur.