Glaces

Glace rhum-raisins

40 min	40 min	0	0	396
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des raisins

1. Déposer les raisins dans un bol et les arroser de rhum pour les réhydrater.

Étape 2

Préparation de l'appareil à glace

1. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Battre au fouet les jaunes dans un saladier avec la moitié du sucre, jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
2. Mélanger la crème et le lait, verser sur les jaunes d'oeufs, ajouter le reste du sucre et mélanger.
3. Battre les blancs en neige.
4. Incorporer délicatement les blancs aux jaunes. Verser l'appareil dans la sorbetière et turbiner pendant 30 minutes (ou selon les instructions du fabricant).
5. Lorsque la glace commence à prendre, parsemer de raisins avant que la sorbetière ne s'arrête.
6. Déguster immédiatement ou entreposer dans un bac hermétique au congélateur.

Ingrédients
pour 4 personnes

Appareil à glace

- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 120 g **Sucre semoule**
- 40 cl **Lait entier**
- 10 cl **Crème liquide (fleurette)**

Garniture

- 100 g **Raisins secs**
- 4 cl **Rhum**