



Glaces

Glace rhum-raisins



40 min 40 min

TEMPS TOTAL

0

CUISSON

0

REPOS

396

CALORIES

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**

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.