



Glaces

Glace au pain d'épices



4h20

TEMPS TOTAL

20 min

PRÉPARATION

0

CUISON

4h

REPOS

547

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

250 g **Pain d'épices**
25 cl **Crème liquide (fleurette)**
50 cl **Lait entier**
25 g **Sucre roux**
3 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**

Étape 1

Préparation de la glace au pain d'épices

- 1 Emietter le pain d'épices dans une casserole et ajouter le lait.
- 2 Faire chauffer sans laisser bouillir en remuant de temps en temps pendant 20 minutes.
- 3 Fouetter les jaunes d'oeuf avec le sucre dans un saladier.
- 4 Filtrer le lait avec le chinois et le verser dans le mélange oeuf-sucre puis mélanger.
- 5 Transvaser le tout dans la casserole et faire chauffer en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange nappe la cuillère.
- 6 Retire du feu et verser dans un saladier avec la crème et mélanger.
- 7 Verser dans la sorbetière et faire tourner pendant 30 minutes.
- 8 Verser la glace dans un bac et placer au réfrigérateur pendant 4 heures au moins jusqu'au moment de servir.

Étape 2

Dressage

1 Servir très frais avec des bâtonnets de pain d'épices.