

Glace aux smarties®



Plus beaucoup de recettes de glaces à vous proposer ! Je vous propose l'avant dernière recette qui est une délicieuse et gourmande glace aux smarties® ! De quoi plaire aux petits mais aussi aux grands ! Fondante, crémeuse et les smarties® ajoute du croquant à tout cela. On fond pour cette glace !

Pour 1L de glace

Ingrédients:

200ml de lait

80g de sucre en poudre

1 pincée de sel

3 gros jaunes d'oeufs

300ml de crème liquide entière

1c. à soupe d'extrait de vanille

115g de smarties®

Préparation:

Hachez plus ou moins grossièrement les 2/3 des smarties®.

Versez le lait, le sucre et le sel, les grains. Portez le tout à ébullition. Retirez aussitôt la casserole du feu.

Dans un saladier, fouettez légèrement les jaunes d'oeufs. Versez le lait lentement sur les jaunes d'oeufs, en fouettant sans cesse. Versez toute la préparation dans la casserole et réchauffez-la sur feu doux, sans cesser de fouetter jusqu'à ce qu'elle épaississe.

Versez la crème liquide dans un grand saladier avec l'extrait de vanille. Posez un chinois sur le saladier et filtrez la préparation aux oeufs. Mélangez bien.

Couvrez le bol d'un film alimentaire et réservez au réfrigérateur toute une nuit.

Versez la préparation dans la machine à glace et faites tourner le programme. En fin de programme, ajoutez les smarties® hachés ainsi que ceux entiers et laissez le programme se terminer.

Quand la glace est prête, transférez-la dans un récipient bien froid et réservez 2 à 3H au congélateur avant de servir.