

Glace aux caramels mous aux cacahuètes



Le printemps est là alors je vous propose une nouvelle recette de glace ! J'ai fait cette glace il y a très longtemps, après les fêtes de Noël pour aller avec un dessert que mon frère m'avait demandé, mais j'attendais que les beaux jours reviennent pour vous la proposer. Bon je sais qu'il ne fait pas encore très beau, voire pas du tout mais bon avec un peu de chance cette recette va faire venir le beau temps ! ;) Enfin bref cette glace est vraiment très gourmande, une glace aux caramels mous aux cacahuètes maison. Fondant et croquant à la fois, un gros MIAM !

Pour 1L de glace

Ingrédients:

3 gros jaunes d'oeufs

250g de lait

300ml de crème liquide entière

250g de caramels mous aux cacahuètes + 230g pour mettre dans la glace (recette [ici](#))

Préparation:

Versez le lait avec les 250g de caramels mous dans une casserole. Faites chauffer jusqu'à ce que les caramels soient complètement fondus puis portez à ébullition.

Dans un saladier, fouettez légèrement les jaunes d'oeufs et versez dessus le lait au caramel, 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. 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.

Faites fondre les 230g de caramels mous dans une casserole puis laissez refroidir.

Versez la préparation dans la machine à glace et faites tourner le programme.

Quand la glace est prête, transférez-la dans un récipient bien froid en alternant avec les caramels mous fondus. Réservez 2 à 3H au congélateur avant de servir.