

Mac flurry aux daims® et sa sauce caramel



Malgré que l'école ait repris, il y a toujours une grosse grosse chaleur qui est présente et ce qui est plutôt étonnant pour un mois de septembre ! Mais on ne va pas s'en plaindre bien sûr ! Tout ça pour en venir à la recette d'aujourd'hui qui est une glace ! Le mac flurry maison ! Il faut bien se l'avouer, quand on va à Mac do la chose qu'on attend le plus est le dessert, le célèbre Mac flurry, en tout cas pour le peu que j'aie à Mac Do ce que j'aime le plus c'est la glace alors pourquoi ne pas le faire soi-même, ce ne serait pas génial ça ?! Je dirais même que le fait maison est meilleur car la glace ne fond pas aussitôt après être servi et puis il faut se le dire: on sait ce qu'il y a vraiment dedans ! Enfin bref essayer cette recette de Mac flurry maison, c'est juste à tomber ! Pour cette recette je me suis amusé à faire des petits pots moi-même.

Pour 1L de Mac flurry

Ingrédients:

30cl de crème liquide entière

40cl de lait entier

150g de sucre glace

1c. à soupe d'arôme de vanille liquide

100g de brisures de Daims®

Pour la sauce:

80g de sucre en poudre

15cl de crème liquide tiède

45g de beurre demi-sel

1 pincée de fleur de sel

Préparation:

Préparez la sauce caramel:

Dans une casserole, faites fondre le sucre en poudre et faites cuire jusqu'à obtenir une caramel bien blond.

Hors du feu, ajoutez alors la crème liquide tiède en prenant garde aux projections. Mélangez bien, puis ajoutez le beurre en morceaux et la fleur de sel. Mélangez et replacez 3min sur feu doux.

Versez dans un bol et laissez refroidir.

Préparez la glace:

Dans un saladier, mélangez la crème, le lait, le sucre glace et la vanille. Versez cette préparation dans la sorbetière et faites turbiner jusqu'à ce qu'elle soit ferme environ 20 à 30min. Versez dans un bac et entreposez au congélateur pour au moins 2H au congélateur de sorte que la glace est une consistance plus ferme.

Servez la glace dans des pots, nappez-la de sauce caramel et parsemez des brisures de daims® dessus.