

## Glace à la vanille



Me revoilà avec aujourd'hui avec une nouvelle recette de glace ! Après la glace au chocolat voici la glace à la vanille ! (Les un peu plus expérimentées viendront après 😊). Tout aussi bonne, onctueuse et gourmande, cette glace à la vanille a eu le même succès que celle au chocolat. De plus elle est très simple à réaliser ! Recette au thermomix.

### Pour 1L de glace au chocolat

#### Ingrédients:

600g de lait demi-écrémé

180g de crème fraîche

180g de sucre

6 jaunes d'oeufs

1 pincée de sel

1 gousse de vanille

#### Préparation:

Mettez la gousse de vanille coupée dans le sens de la longueur et grattée dans le bol. Ajoutez alors le reste des ingrédients et programmez **8min/ 90°/ vitesse 2**.

Retirez la gousse de vanille puis versez la crème dans un grand moule en aluminium. Laissez tiédir puis entreposez au congélateur pour au moins 10H.

Sortez le moule du congélateur et placez-le 10 à 15min au réfrigérateur de façon à ramollir très légèrement la glace.

Coupez la glace en gros morceaux et placez ces derniers dans le bol du thermomix. Mixez **10sec/ vitesse 9**, puis **20sec/ vitesse 6** en remuant avec la spatule.

Débarrassez la glace dans un plat résistant au froid et placez le tout au congélateur jusqu'à ce que la glace prenne une texture plus ferme.