

Crème glacée au caramel



Avec cette chaleur on ne résiste pas à une bonne glace pour se rafraîchir, je vous propose donc une nouvelle recette (oui encore une et j'en ai encore plein à vous proposer !) cette fois-ci la glace que je vous propose est au caramel, et puis comme je trouvais que c'était trop simple j'y ai ajouté quelques petites gourmandises totalement irrésistible ! C'est donc sans plus attendre que je vous donne ma nouvelle recette.

Pour 2L de glace

Ingrédients:

1L de lait

30cl de crème liquide entière

1 gousse de vanille

6 jaunes d'oeufs

240g de sucre

Caramel liquide (j'ai pris celui du commerce mais vous pouvez prendre une de vos recettes)

100g de pralin

Préparation:

Portez le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue en deux et grattée.

Dans un saladier, battez les jaunes d'oeufs avec 40g de sucre.

Retirez la gousse de vanille du lait. Portez la crème à ébullition.

Dans une autre casserole, versez le restant de sucre, 200g, faites-le cuire au caramel, puis incorporez la crème liquide chaude petit à petit. Ajoutez-y le lait, portez de nouveau à ébullition, versez sur le mélange oeufs-sucre. Remettez le tout sur feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement (attention à ne pas faire bouillir). Réservez toute une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, versez la préparation dans la sorbetière, que vous utiliserez selon son mode d'emploi, quand la glace est prise mais pas encore tout à fait ferme, versez-y 80g de pralin.

Versez la crème glacée dans un bac allant au congélateur, versez en mince filet du caramel liquide et à l'aide d'une cuillère faites des marbrures dans la glace (vous pouvez mettre autant de caramel liquide que vous le souhaitez). Recouvrez le dessus du reste de pralin et réservez au congélateur de sorte que la glace soit plus ferme.

