Crème glacée à la vanille aux Kit Kat®

Après la glace aux daim®, la glace aux lions®, la glace aux twix®, la glace aux kinder® et la glace aux mars®, je vous propose la glace aux Kit Kat® ! Une délicieuse glace à la vanille bien crémeuse avec des morceaux de Kit Kat®, c'est juste super régressif, super gourmand ! Dans ma glace j'ai mis du malt d'orge et ça donne un petit goût en plus vraiment délicieux.

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 de malt d'orge
1c. à café d'extrait de vanille
120g de Kit Kat® mini

Préparation:

Versez le lait, le sucre, le sel, le malt d'orge dans une casserole. 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 avec l'extrait de vanille 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.

Coupez en morceaux les Kit Kat®.

Versez la préparation dans la machine à glace et faites tourner le programme. En fin de programme, ajoutez les Kit Kat® 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.