

## Crème glacée fondante aux M&M's



Voici la terrible crème glacée vraiment mais vraiment irréeéééésistible ! Cette glace est vraiment à tomber, bien crémeuse, fondante (et elle le reste !) avec ces petits morceaux de M&M's vraiment excellente cette glace ! Cette glace est à manger dans un groooooos pot avec un nappage caramel (pour ma part c'est ce que j'ai mis) ou de la sauce chocolat, enfin comme vous voulez tant qu'elle est dans un gros pot ! 🍷

### **Pour 1L de crème glacée**

#### **Ingrédients:**

10cl de crème liquide entière

80g de M&M's

#### **Pour la crème anglaise:**

1/2 gousse de vanille

40cl de lait entier

4 jaunes d'oeufs

60g de sucre en poudre

#### **Préparation:**

##### **Préparez la crème anglaise:**

La veille, fendez la gousse de vanille en deux et grattez-en l'intérieur afin d'en récupérez les graines. Dans une casserole, faites chauffer le lait avec les graines de vanille et la gousse. Laissez infuser 30min dans le lait tiède. Retirez ensuite la gousse de vanille.

Dans un saladier, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre en poudre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et forme un ruban. Versez le lait sur les oeufs sans cesser de battre, puis reversez le tout dans la casserole. Faites chauffer à feu doux, en remuant constamment à la cuillère en bois, jusqu'à ce que la crème anglaise nappe le dos de la cuillère. Attention à ne pas mettre le feu trop fort ! Laissez refroidir la crème toute une nuit au réfrigérateur.

Le jour même, dans un saladier, fouettez la crème liquide entière bien froide au batteur électrique, jusqu'à ce qu'elle devienne onctueuse (ne faites pas une chantilly !). Incorporez la crème fouettée à la crème anglaise.

Versez la préparation dans la sorbetière et lancez le cycle turbinage. Lorsque la glace est prise mais pas encore ferme, ajoutez les M&M's concassés. Lorsque la glace est prise, servez-la pour obtenir une texture fondante. Si vous préférez une version plus ferme, placez la glace pendant au moins 2H au congélateur.