

Crème glacée aux Dragibus®



Vous savez quoi eh bien je raffole des Dragibus®, ce sont d'ailleurs mes bonbons préférés avec les Carensac®. J'ai donc eu l'idée d'en faire une glace ! Et c'était une très bonne idée (sans me vanter ^^) car c'était juste une vraie tuerie, à chaque bouchée de la gourmandise, de la gourmandise. Pour a part, j'ai enlevé les Dragibus® bleus et violets car je ne les aime pas mais après c'est vous qui voyez ! ;) Par ailleurs, les Dragibus® ne fondent pas vraiment dans le lait, la couleur s'en va, ils deviennent un peu plus mous mais voilà, c'est pour cela que j'ai mixé le mélange lai-Dragibus®.

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 café d'extrait de vanille

200g de Dragibus®

Préparation:

Versez le lait, le sucre, le sel, les Dragibus® dans une casserole. Portez le tout à ébullition. Retirez aussitôt la casserole du feu et laissez infuser au moins 30min. Mixez la préparation et reversez-la dans la casserole.

Dans un saladier, fouettez légèrement les jaunes d'oeufs. Réchauffez le lait et versez-le 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.

Versez la préparation dans la machine à glace et faites tourner le programme.

Quand la glace est prête, transférez-la dans un récipient bien froid et réservez 2 à 3H au congélateur avant de servir.