

## Crème glacée aux daims®



Vous aimez les daims ?? Alors vous allez succomber à cette irrésistible crème glacée qui n'est dédié qu'à ce bonbon croquant ! Une crème glacée qui rendra vos étés encore plus gourmands qu'ils ne le sont déjà avec vos petits plats, parfait en dessert pour finir une belle soirée en famille ou entre amis. Une glace au bon goût de daim avec des morceaux de daims dedans comment ne pas être tenté ?!

### **Pour environ 1L de crème glacée**

#### **Ingrédients:**

1 gousse de vanille

40cl de lait entier

30 Daims®

4 jaunes d'oeufs

60g de sucre en poudre

10cl de crème liquide entière

#### **Préparation:**

La veille, fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur et grattez l'intérieur pour en récupérer les graines. Dans une casserole, faites chauffer doucement le lait avec 20 bonbons et les graines de la gousse de vanille. Remuez de temps en temps, jusqu'à ce que les daims aient fondu.

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 bouillant sur les oeufs sans cesser de battre, puis reversez le mélange dans la casserole. Faites chauffer à feu doux en remuant sans cesse, jusqu'à ce que la crème anglaise nappe le dos d'une cuillère en bois. Attention à ne pas mettre le feu trop fort !

Laissez ensuite refroidir la crème anglaise pendant toute une nuit au réfrigérateur.

Le jour même, à l'aide d'un grand couteau, réduisez les 10 bonbons restants en petits morceaux.

Dans un saladier, fouettez la crème liquide bien froide en chantilly à l'aide d'un batteur électrique. 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 éclats de daims®. Placez la glace au congélateur dans un bac au moins 2H de sorte à ce qu'elle est une consistance plus ferme.

