

Crème glacée express à la confiture de lait



Je sais ce n'est plus vraiment la saison des glaces (pour ne pas dire plus du tout) mais je vous avoue que j'aime tellement ça que de n'importe quelle saison j'en mange ! ;P Il y a un peu plus d'un an je vous avais proposé une crème glacée (qui n'était pas de moi) qui avait fait plutôt le tour de la blogosphère, la crème glacée avec seulement deux ingrédients, faite avec du lait concentré sucré. Je me suis dit alors qu'il était peut-être faisable de faire cette glace avec du lait concentré sucré transformé en confiture de lait. J'ai testé et ça a été une réelle réussite ! La glace est vraiment fondante, crémeuse. On sent bien le goût de confiture de lait, c'est juste super miam !

Pour 1L de crème glacée à la confiture de lait

Ingrédients:

1 boîte de lait concentré sucré (soit 397g)

500ml de crème liquide entière bien froide

Préparation:

Déposez la boîte de lait concentré sucré fermé dans une cocotte-minute, versez de l'eau jusqu'à la moitié de la boîte.

Fermez la cocotte et faites cuire 1H, à partir du sifflement sur feu doux.

Une fois la boîte refroidie, ouvrez-la boîte et versez la confiture de lait dans un pot à confiture. Entrez au réfrigérateur jusqu'à ce que la confiture soit complètement froide.

Dans un saladier très froid, versez 250g de crème liquide entière bien froide également. Montez cette dernière en chantilly bien ferme. Réservez au frais.

Mettez la confiture de lait bien froide avec le reste de crème entière bien froide aussi dans un saladier et fouettez le tout jusqu'à ce que la préparation prenne du volume.

Ajoutez la chantilly à la préparation précédente en mélangeant avec une spatule. Versez dans des bacs à glace et entrez au moins 5H.

Servez la crème glacée telle quelle ou accompagnée de coulis, de pépites,...