

Crème glacée à la vanille marbrée à la compotée de fraises



Voici pour aujourd'hui une nouvelle recette de glace. Une très gourmande crème glacée à la vanille marbrée à la compotée de fraises. Cette glace était vraiment délicieuse, gourmande, savoureuse, parfumée,... elle a eu beaucoup de succès ! ;) Choisissez des fraises bien parfumées, moi je les ai pris en congelé et j'ai eu la chance qu'elles soient très parfumées. Vanille et fraise se mêlent vraiment très bien dans cette crème glacée.

### **Pour 1L de crème glacée**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour la crème glacée à la vanille:**

200ml de lait

80g de sucre en poudre

1 pincée de sel

3 gros jaunes d'oeufs

300ml de crème liquide entière

1/3c. à café de vanille en poudre

1c. à café d'extrait de vanille

##### **Pour la compotée de fraises:**

250g de fraises

40g de sucre

#### **Préparation:**

Versez le lait, le sucre, le sel et la vanille en poudre 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.

**Préparez la compotée de fraises:**

Lavez et équeutez les fraises. Placez-les dans une casserole avec le sucre et écrasez-les légèrement pour en extraire le jus.

Faites cuire la compote environ 15min, puis retirez du feu et laissez complètement refroidir.

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 en alternant avec la compotée de fraises et réservez 2 à 3H au congélateur avant de servir.