

Crème glacée au Batna®



Je vous avais déjà proposé un cake au Batna® dont vous pouvez retrouver la recette [ici](#), eh bien aujourd'hui ce n'est pas un cake ou tout autre gâteau mais une délicieuse glace au Batna®, c'est une petite création qui m'ai venu à l'idée l'autre jour et je me suis dit que mon cake avait fait un tabac avec ce bon petit goût de bonbon alors en glace ça devait être tout aussi terrible. On fait bien des glace au carambar alors pourquoi pas au Batna® ?! Cette glace a été une belle révélation car elle était juste extra ! On sentait bien le goût du bonbon et pour plus de gourmandise j'en ai ajouté des tous petits morceaux. Je n'ai qu'une chose à vous dire: à vos sorbetière et dites MIAM !

Pour 1L de crème glacée

Ingrédients:

100g de sucre

8 jaunes d'oeufs

26 bonbons Batna®

80cl de lait entier

20cl de crème fleurette entière

1 gousse de vanille

Préparation:

Fouettez dans un saladier le sucre avec les jaunes d'oeufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Dans une casserole, faites chauffer le lait avec 20 bonbons de sorte à les faire fondre puis portez à ébullition. Laissez tiédir, puis ajoutez la crème fleurette et les graines de la gousse de vanille.

Versez la préparation précédente sur le mélange oeufs-sucre en remuant vivement.

Réservez une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, coupez les 6 derniers Batna® en tout petits morceaux.

Versez la préparation dans la sorbetière et faites turbiner, quand la glace est prise mais pas entièrement ferme ajoutez les morceaux de bonbons. Versez dans un bac et réservez au moins 2H au congélateur de sorte que la glace est une consistance plus ferme.