

## Glace au caramel beurre salé et pépites fudge caramel



Voilà pour aujourd'hui une irrésistible glace au caramel beurre salé dans laquelle j'ai eu l'idée d'y mettre la dernière nouveauté de chez Vahiné®, ses pépites de fudge caramel. Cette glace au caramel beurre salé est vraiment délicieuse, fondante, crémeuse, savoureuse ! Elle a eu un grand succès cette glace !

### Pour 1L de glace

#### Ingrédients:

20cl de caramel au beurre salé (recette [ici](#))

3 jaunes d'oeufs

35cl de crème entière

15cl de lait

70g de pépites fudge caramel Vahiné®

#### Préparation:

Dans le caramel tiédi, ajoutez les jaunes d'oeufs battus. Mélangez bien, puis réservez le tout à température ambiante.

Dans une casserole, faites bouillir la crème liquide et le lait. Hors du feu, ajoutez le caramel au beurre salé, remuez bien. Laissez refroidir et entreposez au réfrigérateur toute une nuit.

Versez la crème dans la machine à glace et faites tourner le programme. Quand la glace est bien prise, ajoutez les pépites de fudge caramel et laissez tourner encore 2-3min.

Versez la glace dans des bacs bien froids et réservez au congélateur jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme.