

## Glace aux fraises Tagada®



Pour aujourd'hui je vous propose une glace que je voulais faire depuis longtemps, une glace aux fraises Tagada®. Bien évidemment je ne peux pas en manger mais je voulais la réaliser pour ma soeur qui pour elle les fraises sont ses bonbons préférés. Je voulais aussi réaliser cette glace pour obtenir une glace super rose, super girly ! J'avais été voir sur internet pour trouver une recette et au final aucune ne me plaisait plus que ça alors je me suis lancée dans ma propre recette, ma propre version. Ma soeur a trouvé cette glace vraiment irrésistible !

### Pour 1L de glace

#### Ingrédients:

200ml de lait

80g de sucre

1 pincée de sel

3 gros jaunes d'oeufs

300ml de crème liquide entière

150g de fraises Tagada® + 10 coupées en petits morceaux

#### Préparation:

Fendez la gousse de vanille en deux: laissez la première moitié intacte et récupérez les graines de l'autre avec la pointe d'un couteau.

Coupez les 150g de fraises Tagada® en deux.

Versez le lait, le sucre, le sel et les fraises Tagada® coupées dans une casserole. Faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que les fraises Tagada® soient totalement fondues. Portez à ébullition et retirez aussitôt du feu.

Dans un saladier, fouettez légèrement les jaunes d'oeufs. Versez le lait aux fraises Tagada® 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 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.

Versez la préparation dans la machine à glace et faites tourner le programme. En fin de programme, ajoutez les 10 fraises Tagada® en petits morceaux et laissez le programme se terminer.

Quand la glace est prête, transférez-la dans un récipient bien froid et réservez 2 à 3H au congélateur avant de servir.