

Crème glacée avec seulement deux ingrédients



Je sais, ce n'est pas du tout la saison des glaces mais j'aime tellement ça que pour moi il n'y a plus de saison pour savourer ce délicieux dessert. Voici donc une très très très très (je ne le dirais jamais assez) bonne et belle découverte ! Une crème glacée trouvée sur le blog "[J'amène le dessert](#)" qui se fait seulement avec deux ingrédients et qui ne demande même pas de sorbetière ! Et ne vous en faites pas aucun cristau ! Crémeuse, gourmande, savoureuse à souhait ! Le plus fantastique c'est que vous mettez **CE QUE VOUS VOULEZ** dedans au moment de la dégustation ! C'est VOTRE crème glacée ! Pour ma part j'ai opté pour un nappage caramel avec des éclats de m&m's et du caramel en poudre (non je ne suis pas gourmande 🤪). A vous les bonbons, les chocolats, et toutes sortes de nappages !

Pour 900ml de crème glacée

Ingrédients:

1 boîte de lait concentré sucré (soit 397g)

500ml de crème liquide entière bien froide

Préparation:

Montez la crème liquide entière en chantilly bien ferme dans un saladier lui aussi froid.

Versez alors le lait concentré sucré dedans et incorporez-le délicatement à l'aide d'une spatule.

Versez la préparation obtenue dans un bac hermétique et entreposez au congélateur pour au moins 5H. Il n'y a pas besoin de remuer la crème glacée.

Servez la crème glacée nappée de la sauce que vous souhaitez et saupoudrée de tout ce que vous voulez !