

Lollipops à la myrtille



Voici de délicieuses petites glaces toutes gourmandes, bien rafraîchissante et donc parfaite pour ce temps si magnifique ! Elles sont très simple à réaliser alors n'attendez pas ! Une fois que vous aurez goûté une de ces glaces vous ne pourrez plus vous arrêter !

Pour environ 8 lollipops

Ingrédients:

2 gousses de vanilles

20cl de lait

30cl de crème fraîche liquide entière

4 jaunes d'oeufs

90g de sucre en poudre

100g de myrtille (fraîches ou surgelées)

Préparation:

Fendez les gousses de vanille et grattez les graines.

Dans une casserole, mélangez le lait, la crème fraîche, ainsi que les gousses de vanille et les graines. Portez à ébullition, puis retirez du feu. Laissez la vanille infuser 10min. Retirez les gousses et filtrez la crème à travers une passoire fine.

Battez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez la moitié de la crème vanillée en fouettant, puis incorporez le reste. Reversez le tout dans la casserole, puis faites chauffer à feu doux sans cesser de remuer. Lorsque la crème nappe le dos de la cuillère, retirez du feu et laissez refroidir.

Placez au frais pour 6H.

Versez la préparation dans le bol d'une sorbetière froide et faites turbiner de 15 à 20min. Rincez les myrtilles, puis ajoutez-les au cours des 30 dernières secondes du turbinage, par l'ouverture du couvercle.

Répartissez la crème glacée dans des moules en silicone ou à glace, puis plantez des bâtonnets en bois.

Placez les lollipops au congélateur une nuit de sorte qu'il soit bien pris.

Pour les démouler passez les moules 30sec dans l'eau chaude.

Servez-les aussitôt.