

Glace à la pâte de spéculoos



Les températures ne baissent pas alors que diriez-vous d'une bonne glace maison ?! Aujourd'hui je vous propose une nouvelle recette de glace à la pâte de spéculoos. Gourmande, fondante à souhait cette glace était une vraie merveille ! Elle avait bien le goût de spéculoos et pour encore plus de gourmandise j'y ai jeté des c. à café de pâte de spéculoos dedans ! ;)

Pour 1L de glace

Ingrédients:

200ml de lait

80g de sucre en poudre

1 pincée de sel

3 gros jaunes d'oeufs

380ml de crème liquide entière

1c. à café d'extrait de vanille

120g de pâte de spéculoos + quelques c. à café

Préparation:

Versez le lait, le sucre, le sel, les 120g de pâte de spéculoos dans une casserole. Portez le tout à ébullition. Retirez aussitôt la casserole du feu.

Dans un saladier, fouettez légèrement les jaunes d'oeufs. Versez le lait 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 avec l'extrait de vanille 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.

Quand la glace est prête, transférez-la dans un récipient bien froid et jetez ici et là des c. à café de pâte de spéculoos. Réservez 2 à 3H au congélateur avant de servir.