

Glace au café et ses grains de café



Et une nouvelle recette de glace ! Une glace spéciale pour les fans de café ! Vous connaissez les petits grains dans la glace au café qu'on retrouve dans les commerces eh bien j'en ai trouvé en grande surface et je voulais donc absolument en mettre dans ma glace. J'adore tellement ces petits grains qui croquent sous la dent ;P. Cette glace au café était vraiment délicieuse, bien parfumée, fondante, crémeuse,... MIAM !

Pour 1L de crème glacée

Ingrédients:

200ml de lait

80g de sucre en poudre

1 pincée de sel

3 gros jaunes d'oeufs

370ml de crème liquide entière

20g de café soluble

1c. à café d'extrait de vanille

155g de grains de café enrobés de chocolat au lait

Préparation:

Versez le lait, le café soluble, le sucre et le sel 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. Quelques minutes avant d'arrêter la machine, ajoutez les grains de café.

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