

Glace à la vanille extraaa crémeuse



Le beau temps daigne enfin à se montrer alors je vous propose sans plus tarder la première glace de la saison ! La première d'une longue série ! Une glace simple à la vanille mais hyyyper crémeuse ! Cette glace est vraiment extra, parfaite avec ce soleil et cette chaleur. Avec une sauce caramel et des cacahuètes caramélisées c'est le top du top !

Pour 1L de glace

Ingrédients:

5 jaunes d'oeufs

40cl de crème entière

40cl de lait

1 gousse de vanille

170g de sucre

Préparation:

Dans une casserole, mélangez le lait, la crème entière et le sucre.

Fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur, grattez ses graines et ajoutez-les dans la casserole. Portez le tout à ébullition, couvrez et laissez infuser durant 15min hors du feu.

Versez le lait et filez sur les oeufs fouettés, puis reversez le tout dans la casserole. Faites cuire quelques minutes à feu doux, tout en mélangeant sans cesse afin que la préparation épaississe comme une crème anglaise.

Versez dans un saladier et couvrez d'un film alimentaire. Laissez refroidir à température ambiante puis placez au congélateur pour toute une nuit.

Versez la préparation dans une sorbetière et faites prendre en glace. Versez la glace obtenue dans un bac bien froid et entreposez au congélateur jusqu'au moment de servir.