

## Glace aux Maltesers®



Voici pour ce mercredi une glace qui offre un délicieux et irrésistible contraste entre son crémeux et le croustillants des Maltesers®. Une glace bien parfumée à la vanille vraiment très crémeuse parsemée d'éclats de petites boules de biscuit malté enrobées de chocolat au lait, c'est juste à tomber ! Encore et toujours une superbe recette tirée du livre de Linda Lomelino ! 🍷 Cette glace a énormément plus. Le seul souci c'est qu'une fois qu'on a commencé à plonger sa cuillère dedans il est....DIFFICILE de s'arrêter !

### Pour 900ml

#### Ingrédients:

300ml de crème liquide entière

50g de lait en poudre

1c. à café d'extrait de vanille

2 gros jaunes d'oeufs

100ml de lait

65g de sucre en poudre

1 pincée de sel

100g de Maltesers®, grossièrement hachés

#### Préparation:

Dans un grand bol, mélangez la crème, le lait en poudre et l'extrait de vanille. Fouettez légèrement les jaunes d'oeufs dans un autre récipient.

Portez le lait à ébullition avec le sucre et le sel. Retirez aussitôt du feu. Filtrez le lait chaud à travers un chinois, au-dessus des jaunes d'oeufs puis remuez bien.

Reversez le mélange dans la casserole et réchauffez, en fouettant sans cesse, jusqu'à ce que la préparation épaississe.

Passez à nouveau la préparation au chinois au-dessus de la crème à la vanille, incorporez-la bien. Entreposez tout une nuit au réfrigérateur.

Versez la préparation dans la machine à glace et faites tourner le programme. Transférez la glace dans un bac bien froid, incorporez les Maltesers® et entreposez la glace au congélateur au moins 2-3H de façon à ce qu'elle soit plus ferme.