

## Glace à la vanille aux pépites de pralinoise



Je commence ce long week-end de trois jours en vous proposant une nouvelle création. Une glace ULTRA gourmande aux pépites de pralinoise. J'adore la glace, j'adore la pralinoise alors les deux je me suis dit que ce serait à tomber ! La glace est bien crémeuse et le goût de vanille bien prononcé et la pralinoise ajoute sa touche de gourmandise tout en délicatesse, les pépites sont encore un peu fondantes malgré le passage au congélateur, ce qui est vraiment trop bon !

### Pour 1L de glace

#### Ingrédients:

1/2 gousse de vanille

200ml de lait

80g de sucre en poudre

1 pincée de sel

3 gros jaunes d'oeufs

300ml de crème liquide entière

100g de pralinoise

1c. à café d'extrait de vanille

#### Préparation:

Coupez la pralinoise en plus ou moins petites pépites. Réservez dans un bol au réfrigérateur.

Fendez la gousse de vanille en deux: laissez la première moitié intacte et récupérez les graines de l'autre avec la pointe d'un couteau.

Versez le lait, le sucre, le sel, les graines et la demi-gousse de vanille dans une casserole. Portez le tout à ébullition. Retirez aussitôt la casserole du feu, couvrez et laissez infuser pendant 30min.

Dans un saladier, fouettez légèrement les jaunes d'oeufs. Réchauffez le lait vanillé et versez-le 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 dans un grand saladier. Posez un chinois sur le saladier et filtrez la préparation aux oeufs. Mélangez bien et ajoutez l'extrait de vanille.

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. En fin de programme, ajoutez les pépites de pralinoise et laissez le programme se terminer.

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