

Glace italienne au café



Ah lala le mois de septembre nous cache bien des surprises avec ce magnifique temps et cette chaleur ! Dommage que tout le monde ait repris le travail ou l'école....mais bon ce n'est pas pour autant que le week-end on ne peut pas profiter de ce temps et savourer une délicieuse glace ! Je vous propose donc juste avant le week-end une excellente glace et plus particulièrement une glace italienne au café ! Bien crémeuse, bien parfumée, forte en goût cette glace italienne est une pure merveille !

Pour environ 1L de glace italienne

Ingrédients:

30cl de crème liquide entière

5 jaunes d'oeufs

115g de sucre

1c. à café d'extrait de vanille

30cl de café bien fort (j'ai mis dans 30cl d'eau 2 sachets de café expresso)

Préparation:

Faites chauffer le crème jusqu'à ébullition, puis laissez légèrement refroidir.

Dans un saladier résistant à la chaleur, mélangez les jaunes d'oeufs avec le sucre et l'extrait de vanille au fouet électrique jusqu'à blanchissement.

Ajoutez progressivement la crème et le café, sans cessez de fouetter, puis faites chauffer au bain-marie en remuant avec une cuillère en bois.

Dès que la préparation nappe le dos de la cuillère, ôtez du feu et laissez refroidir. Entreposez toute une nuit au réfrigérateur.

Versez la préparation dans la machine à glace et faites prendre jusqu'à ce que la glace ait une consistance relativement ferme. Versez dans un bac et entreposez au congélateur au moins 2-3H, jusqu'à ce que la glace italienne ait une texture plus ferme.