

Crème glacée aux Daims®



Cette crème glacée aux Daims®... c'était une vraie tuerie ! Et c'est sur le blog "[Don't Mess With the Rabbit](#)" que je l'ai trouvé. Je l'ai très très légèrement modifié. Fondante, crémeuse, un bon goût de Daims® ET des morceaux aussi de Daim® que croustillent sous la dent ! Hummm je n'ai que ça à dire.

Pour 1L de glace

Ingrédients:

250ml de lait

250ml de crème liquide entière

50g de sucre en poudre

3 jaunes d'oeufs

1c. à café d'extrait de vanille

25 Daims®

Préparation:

Versez le lait, la crème et dix Daim® dans une casserole. Faites chauffer jusqu'à ce que les Daims® soient fondus. Portez le tout à ébullition. Retirez aussitôt la casserole du feu.

Dans un saladier, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à blanchissement.

Versez le lait chaud 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 préparation dans un saladier, ajoutez l'extrait de vanille. 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.

Pendant ce temps, placez les quinze Daims® restants dans un linge et frappez avec un rouleau à pâtisserie de façon à concasser les Daims®.

Quand la glace est presque prise, ajoutez-y les Daims® 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.