

Crème glacée marbrée vanille cerise



Crème glacée marbrée vanille cerise Pour aujourd'hui je vous propose une crème glacée vraiment mais vraiment délicieuse ! Deux crèmes glacées mêlées dans un seul bac et le mieux dans tout ça c'est que cette glace se fait sans sorbetière ! ;) La vanille et la cerise se marie à merveille ! Fondante, crémeuse, une merveille !

Pour 1 L de crème glacée

Ingrédients:

- 1 boîte de lait concentré sucré (soit 397g)
- 500ml de crème liquide entière bien froide
- 1/4c. à café de vanille en poudre
- 1c. à café d'extrait de vanille
- 100g de cerises dénoyautées (j'ai pris en surgelé)
- 2c. à soupe de sucre
- 1 trait de jus de citron

Préparation:

Montez 250g de crème liquide entière en chantilly bien ferme dans un saladier lui aussi froid.

Versez alors la moitié du lait concentré sucré dedans et incorporez-le délicatement à l'aide d'une spatule. Ajoutez l'extrait de vanille ainsi que la vanille et poudre. Réservez.

Dans un bol, mélangez le lait concentré sucré et la crème liquide restant.

Placez les cerises dans une casserole avec le sucre et le jus de citron. Laissez frémir jusqu'à ce que les cerises soient tendres. Réduisez en purée et ajoutez au mélange précédent.

Versez la préparation vanille et la préparation cerise dans un bac en les alternant pour obtenir une glace marbrée. Entreposez au congélateur pour au moins 5H. Il n'y a pas besoin de remuer la crème glacée.