

Crème glacée au yaourt



Et voilà enfin la dernière recette de glace de la saison ! Une dééélicieuse crème glacée au yaourt, cette glace est très crémeuse, c'est juste un régal. Avec des éclats de daims, de m&m's, ou de ce que vous voulez avec une sauce caramel, une sauce au chocolat c'est la perfection ! Je vous propose d'ailleurs une recette de sauce au caramel mais elle est entièrement facultative !

Pour 1L de crème glacée

Ingrédients:

Pour la crème glacée:

200ml de lait entier

300ml de crème fraîche épaisse entière

5 jaunes d'oeufs

120g de sucre en poudre

250ml de yaourt nature

1c. à café d'essence de vanille

Pour la sauce au caramel:

200ml de crème fraîche épaisse entière

150g de sucre

Préparation:

Préparez la sauce caramel:

Faites chauffer la crème sans la faire bouillir.

Faites fondre 2 à 3c. à soupe de sucre dans une casserole sur feu moyen. Remuez la casserole (ne mélangez surtout pas avec une cuillère).

Quand le sucre est dissous, ajoutez une autre cuillère de sucre et répétez l'opération. Recommencez jusqu'à utilisation complète du sucre et obtention d'un beau caramel ambré.

Hors du feu, versez la crème tiède. Fouettez, et remettez sur le feu 3min, puis filtrez le caramel. Versez dans un pot et réservez.

Préparez la crème glacée au yaourt:

Faites chauffer le lait avec la moitié de la crème fraîche dans une casserole. Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre. Incorporez doucement le lait chaud, en fouettant.

Transférez l'ensemble dans une casserole et faites chauffer à feu doux-moyen pendant 6 à 8min en remuant sans cesse avec une cuillère en bois; la préparation doit épaissir légèrement et napper le dos de la cuillère.

Incorporez le reste de crème fraîche à la préparation et laissez refroidir totalement. Ajoutez ensuite les yaourts ainsi que l'essence de vanille. Couvrez et placez au réfrigérateur pour toute une nuit.

Le lendemain, faites prendre la crème glacée en sorbetière, elle doit être ferme. Versez la glace dans un bac et réservez au congélateur pour au moins 2H de sorte que la glace soit plus ferme.

Servez la glace avec la sauce au caramel tiède (donc légèrement réchauffé) et des petites gourmandises.