

Glace aux crunch®



Pour aujourd'hui je vous propose une glace qui est une nouvelle création qui allie le crémeux, le fondant de la glace à la vanille à l'irrésistible croustillant des céréales crunch®. La glace à la vanille se contraste à merveille avec les céréales au chocolat. Dans cette glace tout marche dans le contraste et c'est un réel régal pour les papilles !

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

30g de céréales crunch®

Préparation:

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.

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 céréales crunch® 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.