

Glace au pain d'épices parfumée au zeste d'orange



Voici pour aujourd'hui une nouvelle glace ! Une délicieuse glace bien gourmande et bien crémeuse au pain d'épice et légèrement parfumée au zeste d'orange....Juste à tomber ! Pour cette glace j'ai repris la recette du blog "Un déjeuner au soleil" que j'ai quelque peu modifié. Par ailleurs, cette glace ne contient pas d'oeufs ! Cette glace est vraiment crémeuse, savoureuse, j'ai adoré et j'en ai déjà refait avec mon reste de pain d'épice !

Pour 1L de glace

Ingrédients:

350g de lait

170g de crème liquide entière

140g de pain d'épices

70g de sucre

Le zeste d'une orange

1c. à café de miel

Préparation:

Coupez le pain d'épices en morceaux et mettez ces morceaux de pain d'épices dans un saladier. Ajoutez-y le lait, mélangez en écrasant légèrement avec une fourchette et laissez ainsi infuser pendant 30min.

Dans un autre saladier, versez la crème liquide entière avec le zeste d'orange et laissez aussi infuser pendant 30min.

Après ce temps, ajoutez le sucre et le miel à la crème liquide, mélangez puis portez à ébullition. Versez sur le lait au pain d'épices et mélangez. Mixez bien la préparation.

Versez le tout dans un grand saladier et réservez au réfrigérateur pendant toute une nuit.

Le lendemain faites prendre en sorbetière selon le mode d'emploi jusqu'à ce que la glace soit bien ferme. Versez dans un bac et entreposez au congélateur jusqu'à ce que la glace ait pris une bonne consistance. Dégustez.