

## Glace au caramel à ma façon



On trouve toute sorte de recettes de glace au caramel, avec chacune une recette de caramel bien spécifique. Eh bien aujourd'hui je vous propose ma version de cette fameuse glace ! Un délicieux caramel maison dans une glace bien crémeuse ! Cette crème glacée est vraiment irrésistible, bien crémeuse, bien savoureuse, parfaite ! A servir avec une sauce chocolat ou pour aller plus loin: une sauce caramel !

### **Pour 1l de glace**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour le caramel:**

125g de sucre

30g de lait

2c. à soupe de crème fraîche

##### **Pour la glace:**

4 jaunes d'oeufs

30g de sucre en poudre

40cl de lait

20cl de crème liquide entière

#### **Préparation:**

##### **Pour le caramel:**

Dans une poêle, faites caraméliser le sucre, sans le toucher ni le mélanger sur feu moyen.

Baissez le feu et ajoutez alors la crème fraîche et mélangez vivement. Laissez chauffer de façon à ce que les amas de caramel fondent.

Versez dans un pot et tout en mélangeant avec un petit fouet ou une cuillère à café ajoutez le lait. Votre caramel doit rester assez épais mais liquide. Réservez au réfrigérateur.

##### **Pour la glace:**

La veille, dans un saladier, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.

Dans une casserole, faites chauffer le lait avec la sauce caramel réservée, jusqu'à ce que cette dernière fonde. Portez le lait caramélisé à ébullition et versez-le sur les jaunes d'œufs en mélangeant.

Reversez le mélange dans la casserole et faites épaissir sur feu doux, sans laisser bouillir et sans cesser de remuer. Entreposez la crème toute une nuit au réfrigérateur.

Le jour même, montez la crème liquide bien froide en chantilly à l'aide d'un batteur électrique. Incorporez délicatement la crème fouettée au mélange précédent.

Versez la préparation dans la sorbetière et lancez le cycle turbinage. Placez ensuite la crème glacée pendant au moins 2H au congélateur pour une consistance plus ferme.