

Glace à la vanille onctueuse

par Cecilecooks



Réalisation : 20 minutes (hors temps de sorbetière)

Repos : au moins 3h

Cuisson : 1 minute

Quantité : pour 4 à 6 personnes

Difficulté : 1

Ingrédients :

2 jaunes d'œufs

1 grosse gousse de vanille

160 gr de lait concentré sucré

250 gr de crème fleurette

Procédé :

1 - Chauffer 50 gr de crème fleurette avec la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Réserver une dizaine de minutes. Mélanger au fouet les 2 jaunes d'œufs au fouet.

2 - Au bout des 10 minutes, retirer la gousse de vanille vide. Chauffer à nouveau les 50 gr de crème et les verser sur les jaunes en fouettant rapidement pour ne pas qu'ils coagulent. Ajouter le lait concentré. Laisser tiédir.

3 - Fouetter les 200 gr de crème fleurette restant en chantilly. Incorporer délicatement la crème fleurette montée en chantilly au mélange précédent.

4 - Si vous avez une *sorbetière* : "tourner" la préparation pendant environ 1/2h dans votre sorbetière.

Si vous n'avez *pas de sorbetière* : mettre tout au congélateur et fouetter toutes les heures au fouet manuel ou électrique pour éviter la formation de cristaux.

Quand la glace est presque solidifiée (avec ou sans sorbetière), la mettre au congélateur dans un récipient hermétique jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme.

Coup de fouet

- Sortir la glace à la vanille juste 5 minutes avant de la consommer.

- Si vous n'avez pas de lait concentré sucré mais du non sucré, mélanger 75 gr de sucre semoule avec les jaunes au fouet et mélanger les 160 gr de lait concentré non sucré au mélange jaunes+sucre+50 gr de crème chauffée.

- On peut également changer la gousse de vanille par de la fève tonka pour une glace à la fève tonka.