

Une crème glacée pour la collation



➤ Ingrédients :

- 3 jaunes d'œufs
- 100g de sucre
- 25 cl de lait entier
- 1 gousse de Vanille
- 25 cl de crème liquide entière



➤ Préparation :

Chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée.
Laisser infuser 15 minutes.
Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.
Retirer la gousse du lait et verser ce dernier sur les œufs en fouettant.
Chauffer à feu doux sans faire bouillir jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.
Refroidir complètement.
Monter la crème liquide bien froide en chantilly.
Incorporer délicatement à la préparation refroidie.
Verser dans un moule ou une boîte hermétique.
Congeler minimum 6 heures. Mélanger deux fois à la fourchette.

Bonne dégustation !!

