

## VERRINES DE GLACE AUX BISCUITS ROSES ET CONFITURE DE FRAMBOISE



C'est une recette exceptionnellement conçue pour toi Lilian !!! D'ailleurs, tu as eu l'occasion de la goûter ce week-end. Alors, verdict ?!! Le côté acidulé de la framboise se marie très bien avec cette glace.

Pour une dizaine de verrines, il vous faut (utilisez des verrines en plastique car elles devront faire un petit séjour au congélateur):

- > 500 ml de lait
- > 250 ml de crème liquide
- > 2 jaunes d'oeufs
- > 70 g de sucre
- > 70 g de poudre de biscuits roses (se trouve facilement dans le commerce)
- > 1 pot de confiture à la framboise

Chauffez le lait avec la poudre de biscuits roses sans aller jusqu'à l'ébullition.

Dans un saladier, faites blanchir le sucre avec les jaunes et incorporez le mélange lait/biscuits tout en continuant de battre. Transvasez le tout dans la casserole et faites chauffer jusqu'à épaississement de l'appareil sans cesser de remuer. Laissez refroidir.

Montez la crème en chantilly et incorporez-la délicatement au mélange précédent. Versez le tout dans votre sorbetière et turbinez pendant 40 minutes.

### Montage :

Déposez une cuillère à café de confiture au fond de chaque verrine, de la glace jusque mi-hauteur, de nouveau de la confiture et finissez avec la glace. Entreposez le tout au congélateur mais veillez à sortir les verrines 20 minutes avant de les déguster. De manière générale, je les sors au moment du fromage.

*La Cuisine de Jacquotte*  
<http://jacquottecuisine.canalblog.com>