

GLACE A LA CONFITURE DE LAIT



Pour 1 litre de glace :

- 275 g de confiture de lait
- 10 cl de lait entier
- 25 cl de crème liquide entière
- 2 oeufs
- 1 cc bombée de fécule de maïs

Préparation :

- Versez la confiture de lait, le lait et la crème dans une casserole et mettez à chauffer sur feu moyen. Mélangez au fouet pour faire dissoudre la confiture de lait.
- Séparez les blancs des jaunes dans deux saladiers.
- Dans un saladier, fouettez les jaunes avec la fécule de maïs.
- Versez le contenu de la casserole sur les jaunes tout en fouettant puis remettez la préparation dans la casserole et mettez sur feu moyen.
- Fouettez continuellement jusqu'à ce que la préparation épaississe et laissez-la refroidir.
- Montez les blancs en neige et ajoutez-les au fouet dans la préparation à la confiture de lait.
- Faites prendre en sorbetière.