

Glace à la Vanille

Voici à mon sens, une recette qui est une base ! :-)

les proportions de base ?

1 litre de lait / 10 jaunes / 100g de sucre,

Il est vrai que j'adore la vanille, un de mes arômes préféré (mais est-ce un arôme d'ailleurs ?)



Les ingrédients :

- 5 oeufs
- 1/2 litre de lait
- 70g de sucre
- un berlingot de crème "entière" (ben oui, faut bien soigner sa ligne ! ;-)
- bâton de vanille

La recette :

La base est naturellement une crème anglaise !

a) séparer les jaunes des blancs (on appelle ça "clarifier les oeufs" je crois)

b) travailler au fouet électrique les jaunes avec 50g de sucre en poudre, vous verrez le mélange blanchir, puis mousser prendre du volume et consistance

c) pendant ce temps, fendre votre gousse de vanille en deux, la mettre avec le lait dans une casserole et porter doucement à ébullition

d) retirer votre gousse et la réserver, verser doucement votre lait dans vos oeufs en continuant de fouetter puis remettre dans votre casserole

e) remuer alors doucement avec votre cuillère en bois à feu doux, en surveillant jusqu'à ce que votre crème "nappe" la cuillère (85°C si vous avez un thermomètre)

g) plonger alors " le cul " de votre casserole dans un volume d'eau froide sans arrêter de remuer jusqu'à refroidissement

h) extraire à la pointe du couteau les graines de vanille et les ajouter à votre crème anglaise

i) monter votre crème en chantilly en y incorporant le reste du sucre



j) il ne vous reste plus qu'à incorporer délicatement votre chantilly à votre crème anglaise puis placer en sorbetière



k) au bout d'un long mais long moment.... (c'est dur d'attendre 20 min) vous avez une glace onctueuse à goûter rapidement sans oublier d'en garder un peu pour la boîte récupérée auprès de vos amis, de votre famille, de...



l) pour la suite.....

ben je vous laisse à votre imagination et votre gourmandise ! ;-)

pour ma part, je fait " rôtir " une tranche d'ananas et une 1/2 banane saupoudré d'un peu de sucre pour caraméliser un peu le tout dans une poêle avec un peu de beurre, flamber au rhum blanc, déglacer avec une lichette de crème, puis présenter dans l'assiette votre ananas accompagné de sa banane, napper avec votre crème, et déposer une quenelle de glace vanille (mes nièces et mes puces adorent..... mais bien sur pas pensé à faire les photos ! :-)