

Glace à la vanille



Pour un contenant d'un litre

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 10 minutes (+ ou -)

- 300 ml de lait
- 200 ml de lait concentré non sucré
- 1 gousse de vanille
- 4 jaunes d'oeufs
- 125 g de sucre en poudre
- 20 cl de crème fraîche entière liquide réfrigérée

Faites chauffer les deux laits dans une casserole.

Ouvrez la gousse de vanille avec un couteau pointu. Récupérez les grains de vanille et ajoutez-les dans la casserole contenant les laits, ainsi que la gousse.

Dans un saladier, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre. Versez dessus un peu de lait chaud et transvasez le tout dans la casserole. Faites chauffer à feu moyen sans laisser bouillir et remuant constamment avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. *Vous pouvez utiliser un thermomètre de cuisson et arrêter la cuisson à 83° C.*

Passez la crème dans un tamis.

Placez-la ensuite dans un récipient plus grand contenant des glaçons. *Elle va ainsi refroidir rapidement sans formation de peau.* Laissez reposer au réfrigérateur pendant minimum 2 heures.

Avant la phase finale (30 minutes), n'oubliez pas de mettre les fouets et le cul de poule au congélateur.

Battez la crème fraîche liquide très froide en chantilly et incorporez-la délicatement à la crème.

Versez dans la cuve de la sorbetière et mettez à turbiner pendant 30 minutes.

Transvasez ensuite dans un récipient fermé. Placez au congélateur au minimum 1 heure si vous souhaitez former des boules.

Par la suite, il vous faudra sortir la glace 10 minutes (selon la température ambiante) pour la ramollir un peu avant de pouvoir facilement former vos boules de glace.