

Glace au touron

Helado de Turrón



Ingrédients :

1 tablette de « **turrón de Jijona** » c 'est à dire du mou
300 ml de **lait**
400 ml de **crème fraîche** fluide
80 g de **sucre en poudre**
2 jaunes d'**oeufs**
zeste râpé d'un **citron bio**
cannelle

Préparation :

- Faire chauffer le lait avec citron et cannelle puis après l'ébullition laisser infuser 10 mn hors du feu.
- Ajouter la crème et chauffer à feu doux.
- Pendant ce temps, dans un saladier, battre les jaunes avec le sucre jusqu'à les faire blanchir.
- Leur ajouter la moitié du touron émietté. Et bien mélanger.
- Ajouter à présent le mélange chaud de lait et crème et bien battre puis mixer finement,
- Verser dans une boîte plate Tupperware et ajouter le reste du touron haché de façon à trouver des éclats dans la glace.
- Quand le mélange est refroidi, mettre au congélateur 4h.
- Au bout de ce temps, mélanger pour éviter les cristaux et laisser encore au froid en mélangeant de temps en temps.