

Glace à la vanille sans sorbetière

Ingrédients:

3 œufs
130g de sucre en poudre
1 gousse de vanille
extrait de vanille
20cl de crème liquide montée en chantilly

Faites blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre et la vanille ainsi que les graines de vanille.
Montez les blancs en neige. Ajoutez délicatement la chantilly au mélange oeuf-sucre puis finissez par les œufs montés en neige. Versez dans un ba et mettez au congélateur au moins 4 heures.