

# GLACE AU CAMEL AU BEURRE SALE



Ingrédients :

- 80 g de bonbons de caramel au beurre salé
- 60 g de sucre
- 4 jaunes d'œufs
- 20 cl de crème
- 10 cl de lait

Mettez les bonbons dans une casserole avec la crème et le lait et faites les fondre sur feu doux.

Fouettez les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à blanchiment.

Versez, en plusieurs fois, le lait sur les œufs en remuant constamment jusqu'à ce que tout le lait soit mélanger.

Versez la crème dans la casserole, et à feu très doux faites-la épaissir en tournant constamment en raclant le fond et les bords avec une cuillère en bois. Celle-ci ne doit jamais bouillir. Au bout d'environ 10 minutes, la crème a épaissit et nappe parfaitement le dos de la cuillère.

Laissez la crème bien refroidir et faites là tournez ensuite dans la sorbetière. A déguster immédiatement si vous désirez une glace version italienne, sinon laissez là prendre 3h au congélateur.