



## **AFFOGATO OU GLACE A LA VANILLE À L'EXPRESSO**

**Glace à la vanille : 35cl lait entier - 15cl crème fleurette entière - 115g sucre semoule - 6 oeufs - 2 gousses de vanille - 1 càc extrait de vanille -**

**Verser le lait et la crème dans une casserole. Fendre les gousses de vanille dans la longueur, gratter l'intérieur avec un couteau. Déposer les grains et gousses dans la casserole. Porter à ébullition. Ajouter la moitié du sucre.**

**Casser les oeufs en séparant les blancs (à garder au réfrigérateur pour un autre usage). Fouetter les jaunes avec le reste du sucre semoule. Ajouter tout en fouettant le lait chaud. Reverser le tout dans la casserole et cuire quelques secondes jusqu'à 85° en remuant. Retirer du feu. Verser la préparation en la tamisant dans un saladier (ce qui permet d'arrêter la cuisson). Lisser au fouet en versant la crème fraîche et l'extrait de vanille. Verser dans une bouteille en verre et entreposer jusqu'au lendemain au réfrigérateur.**

**Le lendemain glacer en sorbetière. Puis entreposer au congélateur.**

**Affogato (pour 1 personne) : 1 à 2 boules de glace à la vanille - 1 expresso -**

**Placer la ou les boules dans un verre ou une coupe. Verser dessus l'expresso chaud. Déguster.**