



Glace vanille intense

Les poules de ma mémé pondent beaucoup en ce moment... Que faire de tous ces bons oeufs frais ? Pourquoi pas une savoureuse glace à la saveur intense en vanille ?

Ingrédients (pour un bon litre de glace) :

- * 50cl de lait entier
- * 130g de sucre
- * 6 jaunes d'oeufs
- * 250g de yaourts type Fjord
- * 1 gousse de vanille
- * 2 cuillères à soupe d'extrait liquide de vanille

Préparation :

Faire bouillir le lait avec la vanille coupée en 2.

Fouetter régulièrement pour faire détacher les petites graines de la gousse.

Pendant ce temps, battre les jaunes d'oeuf avec le sucre jusqu'à blanchir le tout.

Quand le lait bout, ôter la gousse de vanille à l'aide d'une écumoire.

Puis, le verser sur la préparation oeufs/sucre en fouettant bien au fur et à mesure.

Remettre l'ensemble dans la casserole et ajouter la vanille liquide.

Laisser épaissir la crème sur feu doux. Fouetter régulièrement.

Dès que la crème a épaissi et nappe la spatule, arrêter le feu.

Réserver hors du feu.

Mettre au frigo pour la nuit dans un saladier filmé.

Le lendemain, ajouter les yaourts en mélangeant bien.

Mettre dans la sorbetière et laisser turbiner 20-30 minutes (en fonction de votre machine).

Mettre quelques heures au congélateur pour durcir un peu la glace.

Déguster avec une chantilly maison.

Version imprimable [ici](#).

Astuces :

On peut remplacer les yaourts par la même masse en crème épaisse ou par une chantilly.

On peut aussi ajouter 1 ou 2 blancs d'oeuf montés en neige.

Lorsque je sors la gousse du lait, je la lave rapidement à l'eau et je la laisse séchée à l'air libre pendant quelques jours. La gousse de vanille n'étant pas épuisée, je la place alors dans mon bocal de sucre en poudre pour le parfumer.

J'utilise les blancs d'oeufs restants pour faire des petits fours comme des Fondants au chocolat ou des Délices aux noix.

