



## **GLACE AU CAFE**

**4 càs de café moulu très fort ou 3 capsules de ristretto Nespresso ouvertes - 60cl lait - 200g sucre roux - 6 jaunes d'oeufs - 50cl crème fraîche –**

**Mettre dans un pichet la poudre de café. Porter à ébullition le lait. Le verser sur le café. Laisser infuser 5 min.**

**Battre le sucre roux et les jaunes d'oeufs dans une jatte jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser le café au lait dessus sans cesser de fouetter. Passer le mélange au chinois fin ou mieux filtre à café permanent dans la casserole. Faire cuire à feu doux 1 à 2 min sans faire bouillir (jusqu'à ce qu'elle nappe le dos d'une cuillère) ou mieux atteindre 82° au thermomètre. Retirer du feu. Laisser tiédir. Y incorporer la crème fraîche, mélanger. Verser dans la sorbetière. Mettre en marche.**