

Glace à la vanille (Alain Chartier)

Catégorie : Glaces & sorbets

Ingrédients

- 40g de lait en poudre
- 130g de sucre
- 60g de glucose en poudre
- 190g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 80g de jaunes d'œufs (4 à 5 jaunes environ)
- 1 gousse de vanille

Préparation

1. Recette :Faites chauffer le lait avec le lait en poudre et les grains de vanille (ainsi que l'arôme de vanille si voulu) jusqu'à 30°C.
2. Ajoutez le sucre et le glucose en poudre tout en continuant à chauffer, puis à 40°C incorporez la crème et les jaunes d'œufs.
3. Faites cuire comme une crème anglaise, jusqu'à 85°C, puis laissez refroidir et placez la crème au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit bien froide.
4. Transformez la crème en glace selon le mode d'emploi de votre sorbetière, puis versez-la dans un contenant et placez-la au congélateur.
5. J'ai ajouté des éclats de caramel sur ma glace pour un effet « crème brûlée », mais cette glace est déjà délicieuse telle quelle !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com