

Glace caramel beurre salé

Catégorie : Glaces & sorbets

Ingrédients

- 155g de sucre (1)
- 100g de crème liquide à 30 ou 35% de matière grasse
- 45g de beurre demi sel ou de beurre doux + 1 bonne pincée de fleur de sel
- 200g de lait
- 3 œufs
- 20g de sucre (2)
- 275g de crème liquide à minimum 30% de matière grasse

Préparation

1. Commencez par préparer le caramel : réalisez un caramel à sec avec le sucre (1).
2. En parallèle, faites chauffer la crème liquide.
3. Quand le caramel a une belle couleur ambrée, versez petit à petit la crème dessus en remuant (et en faisant attention de ne pas vous brûler).
4. Ensuite, ajoutez le beurre et remuez bien pour l'incorporer.
5. Débarrassez-le dans un autre récipient pour arrêter la cuisson et le faire refroidir un peu.
6. Fouettez les œufs avec le sucre (2) jusqu'à ce que le mélange soit bien blanchi.
7. Mélangez le caramel avec le lait, puis versez ce mélange dans les œufs.
8. Fouettez la crème liquide en crème montée pas trop ferme, puis incorporez-la délicatement au mélange précédent.
9. Placez la préparation au réfrigérateur pour au moins 3 heures.
10. Ensuite, transformez-la en glace selon le mode d'emploi de votre sorbetière, et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com