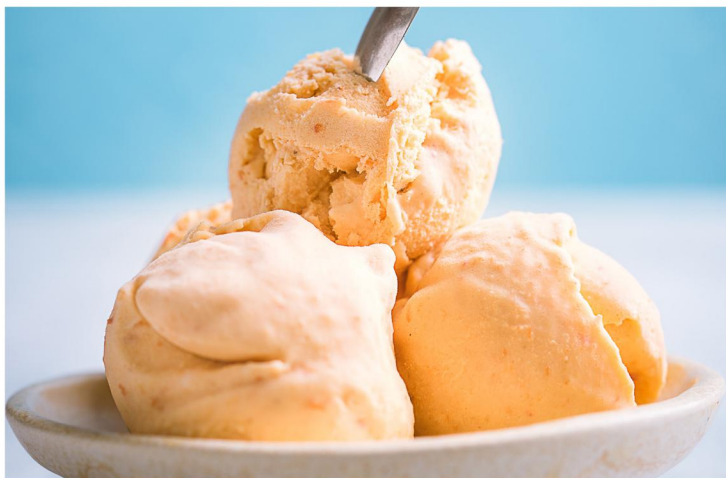


À 2
PAS
D'ICI

GLACE À LA VANILLE SANS SORBETIÈRE



6 PERSONNES



10 MIN



MOYEN



COÛT

USTENSILES

- . CASSEROLLE
- . BATTEUR électrique
- . SALADIER
- . CUILLERE en bois
- . CHINOIS fin
- . MIXEUR plongeur

INGRÉDIENTS

- . 375ml de LAIT ENTIER
- . 250ml de CREME LIQUIDE entière
- . 130g de SUCRE en poudre
- . 3 jaunes d'OEUFS
- . 1 gousse de VANILLE

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, faire chauffer le LAIT et la CREME avec les grains de vanille et porter à ébullition.
2. En attendant, battre les jaunes d'OEUFS avec le SUCRE jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Retirer la gousse de vanille du lait, verser le lait dans le mélange précédent tout en mélangeant constamment avec le batteur.
4. Une fois bien mélangé, verser le tout dans la casserole utilisée précédemment. Faire chauffer à feu doux en continuant de mélanger et incorporer la gousse de VANILLE à nouveau. Ne pas faire bouillir. Lorsque la crème nappe la cuillère, retirer du feu.
5. Verser dans une barquette à travers un chinois fin et placer la barquette au congélateur.
6. Toutes les ½ heure pendant 2h, sortir la préparation et mixer avec le MIXEUR plongeur quelques instants. Au bout de 2h, laisser la préparation dans le congélateur pour qu'elle se solidifie.
7. Pour servir, sortir la glace quelques minutes avant.