

Glace au caramel

Ingédients

200 g de sucre
2 gousses de vanille
2,5 dl de double crème
3 dl de lait
8 jaunes d'œufs

Préparation

1. Verser le sucre dans une casserole. Fendre les gousses de vanille, les couper en trois et les poser sur le sucre. Faire fondre lentement le sucre à basse température pour qu'il se caramélise. Retirer la casserole du feu et ajouter la double crème. Remettre la casserole sur le feu, à basse température, et bien remuer la crème.

2. Faire bouillir le lait dans une autre casserole.

3. Battre les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Ajouter le lait chaud sur les œufs, remuer et verser ce mélange sur la crème au caramel. Faire chauffer doucement jusqu'à ce que la crème commence à épaissir. Transvaser la crème dans un récipient en la filtrant à travers une passoire. Couvrir et laisser refroidir.

4. Bien brasser la crème avant de la mettre au congélateur. Pendant la congélation, brasser encore la crème à trois reprises.

5. Placer la crème glacée 15 minutes au réfrigérateur avant de servir. Former des boules et décorer selon ses goûts.

