



Glace à la vanille

Ingredients

3 jaunes d'oeuf

50g d'eau

60g de sucre

1/2cuillère à café d'arôme vanille

1/2cuillère à café de poudre de vanille

250g de crème liquide entière

Étape de la recette

Dans le bol mettre le fouet, l'eau, le sucre et les jaunes d'oeuf 5 minutes/37C/vitesse 3

Ajouter l'arôme de vanille et la poudre de vanille 4 minutes/vitesse 3

Monter la crème liquide en chantilly l'aide d'un batteur ou autre

Incorporer petit petit la chantilly la préparation précédente, très délicatement avec une maryse

Mettre au congélateur au moins 4h avant de pouvoir déguster