



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

Mettre l'eau, le sucre et les jaunes d'oeuf dans une casserole sur un bain marie et fouetter jusqu'à ce que le mélange épaississe et double voir triple de volume

Hors du feu ajouter la vanille en poudre, l'arôme vanille et fouetter jusqu'à ce que la température redescende

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

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

Mettre au congélateur au moins 4h avant de pouvoir déguster