



Glace vanille maison à la sorbetière

Ingrédients

- ★ 250 ml de lait entier
- ★ 250 ml de crème liquide entière (30 % MG min.)
- ★ 4 jaunes d'œufs frais
- ★ 130 g de sucre aromatisé vanille *
- ★ 1 pincée de fleur de sel (1 g)

Préparation

- 1** Préparez la base anglaise : chauffez le lait et la crème à feu moyen, sans bouillir. En parallèle, fouettez les jaunes avec le sucre aromatisé vanille jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis versez le lait chaud dessus en filet, sans cesser de fouetter.
- 2** Cuisez la crème : reversez le tout dans la casserole sur feu doux, en remuant à la spatule. Comptez 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'elle nappe la cuillère, sans jamais dépasser 83 °C. Hors du feu, ajoutez la fleur de sel.
- 3** Refroidissez (incontournable) : filmez la crème au contact et placez au moins 4 heures au réfrigérateur, idéalement une nuit. C'est ce repos qui donne toute l'onctuosité.
- 4** Turbinez : versez la base bien froide dans la sorbetière en marche et laissez prendre 25 à 40 minutes. Transvasez au congélateur 1 à 2 heures, ou dégustez aussitôt.

