

Glace aromatique

à l'extrait de Vanille

Ingrédients

1 litre de crème anglaise bio ou maison :
8 jaunes d'œufs
200g de sucre semoule
1 gousse de Vanille
6 gouttes d'extrait de Vanille



Préparation

Étape 1 : fendre la gousse de vanille en deux et la placer dans une casserole avec le lait. Chauffer à feu doux jusqu'au premier bouillon.

Étape 2 : fouetter les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser le lait sur le mélange tout en continuant à remuer. Replacer sur feu doux, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir. Laisser refroidir avant de placer au réfrigérateur pour environ 24 heures.

Étape 3 : Préparer votre crème en y ajoutant l'extrait de Vanille. Placer le mélange dans votre turbine ou machine à glace - si vous n'en avez pas, placer le mélange dans le congélateur et fouetter-le 5 minutes toutes les heures jusqu'à obtention de la bonne texture.

Dégustez et éveillez vos papilles !

Recette réalisée par Eric Trilleaud, Chef de cuisine, formateur et président délégué pour la section Auvergne de l'international Toques Blanches.