

# GLACE A LA VANILLE



---

**Préparation :** 20 min - **Repos :** 6 h - **Cuisson :** 5 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 10-15 boules

- 300 ml de lait entier - 150 ml de crème liquide entière - 1 gousse de vanille - 4 jaunes d'oeufs - 100 g de sucre en poudre

---

1. Versez le lait et la crème dans une casserole. Fendez la gousse de vanille dans la longueur et grattez les graines dans le mélange à l'aide de la pointe d'un couteau. Ajoutez la gousse et portez à ébullition.

2. Dans un bol, battez les jaunes d'oeufs et le sucre ensemble. En continuant à battre, versez la préparation chaude sur le mélange oeufs et sucre.

3. Transvasez dans la casserole et faites cuire à feu doux en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe la cuillère.

4. Retirez la préparation du feu, versez-la dans un saladier, retirez la gousse de vanille et laissez refroidir entre 4 et 6 heures au réfrigérateur.

5. Lorsque la crème est froide, mettez en marche votre glacier. Versez la préparation par l'ouverture. Laissez tourner jusqu'à la consistance désirée, entre 20 et 30 minutes.

6. Servez la glace aussitôt ou versez-la dans un récipient pour la conserver au congélateur.

**Astuce du chef :**

Avec la même base, laissez libre cours à votre imagination en remplaçant la gousse de vanille par des

amandes, pistaches, etc.

Glacier ■

Gelato Expert ■