

# GLACE AU BEURRE DE CACAHUETES



---

**Préparation :** 20 min - **Repos :** 4 à 6 h - **Cuisson :** 15 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 6 à 8

- CREME ANGLAISE - 450 ml de lait entier - 5 jaunes d'oeuf - 100 g de sucre - CREME AU BEURRE DE CACAHUETE - 300 ml de crème liquide - 245 g de beurre de cacahuètes

---

1. Préparez la crème anglaise. Dans une casserole, faites chauffer le lait. Arrêtez le feu juste avant l'ébullition.
2. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'oeuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Incorporez peu à peu le lait tiède, en fouettant. Versez la préparation dans la casserole.
3. Faites chauffer à feu moyen-doux en remuant sans cesse avec une cuillère en bois jusqu'à ce que l'écume blanche ait disparu et que la crème nappe la cuillère (environ 85 °C). La préparation doit avoir légèrement épaissi. Elle ne doit pas cuire longtemps, au risque de modifier le goût de la glace. Si besoin, filtrez la crème anglaise à l'aide d'un tamis fin. Faites refroidir la préparation.
4. Pendant ce temps, mélangez la crème et le beurre de cacahuètes au fouet pendant 30 secondes en évitant de trop faire monter le mélange.
5. Incorporez la crème au beurre de cacahuètes à la crème anglaise et placez la préparation au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit froide.
6. Appuyez sur le cycle glace artisanale ou glace à l'italienne. Versez la préparation dans la turbine. Lorsque le voyant clignote, votre glace est prête. Servez la glace aussitôt, maintenez-la en cycle de

conservation (durée 2 heures) ou réservez-la au congélateur.

Gelato Expert ■