

GLACE AU CAFE



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

Ingrédients : 10-15 boules

- 600 ml de crème fleurette - 4 jaunes d'oeufs - 100 g de sucre en poudre - 3 c.s de café soluble - ou 40 ml d'expresso

1. Versez la crème dans une casserole et portez à ébullition.
2. Dans un bol, battez les jaunes d'oeufs et le sucre ensemble. En continuant à battre, versez la crème 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. Incorporez à la crème l'expresso ou le café soluble préalablement dilué dans 3 cuillères à soupe d'eau chaude.
4. 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.

Glacier ■

Gelato Expert ■

