



# Glace à la Vanille



**Temps de préparation : 15 mn**  
**Temps de cuisson : 15 mn**  
**Temps Total : 12 h**

**Difficulté : Faible**

**Budget : Moyen**

## Ingrédients pour 1l de glace

- > 1/2l de lait entier
- > 1 gousse de vanille
- > 210 gr de sucres semoule
- > 6 jaunes d'œufs
- > 25 cl de crème fraîche liquide (30%)

## Matériel particulier

- > Sorbetière

## Préparation

Mettre le lait dans une casserole. Fendre la gousse en deux et gratter les graines. Mettre le tout dans le lait ainsi que la moitié du sucre. Faire chauffer et porter à ébullition, retirer du feu et laisser infuser une dizaine de minutes.

Blanchir les œufs avec le reste de sucre.

Remettre la casserole sur le feu, lorsque le lait est bouillant, verser doucement sur les œufs blanchis au sucre et remuer doucement pour réaliser un mélange homogène. Verser le tout dans la casserole et remettre à feu doux et remuer sans cesse avec une spatule. A l'aide d'une sonde à température, surveiller la température et la laisser monter jusqu'à 82°C sans jamais cesser de remuer. A 82°C, retirer du feu et continuer à remuer quelques instants. Puis enlever la gousse de vanille et ajouter la crème pour stopper la cuisson. Débarrasser dans un cul de poule et laisser refroidir complètement en remuant de temps à autre. A total refroidissement, mettre en sorbetière, puis au congélateur.

## Astuces

Il est important que de ne pas faire bouillir le mélange, cependant, si cela arrive et que la préparation tourne, mixer la avec une cuillère de lait froid ou de crème froide.

Comme pour toutes les préparations qui utilisent une gousse de vanille, une fois la préparation réalisée, rincer rapidement à l'eau clair la gousse, la faire sécher et la glisser dans du sucre semoule. Cela fera un excellent sucre vanillé.

Cette préparation utilise uniquement les jaunes. Les blancs pourront être utilisés pour réaliser des macarons et des financiers dont les recettes sont également sur le site.

Pour permettre à la vanille de diffuser au mieux ses arômes un temps de repos du lait infusé de 12h est optimum.

Bruno Passion Cuisine

Site : [www.brunopassioncuisine.fr](http://www.brunopassioncuisine.fr)

E-mail : [brunopassioncuisine@free.fr](mailto:brunopassioncuisine@free.fr)