

# Glace vanille maison



## -Shopping :

- 2 œufs
- 2 ou 3 gousses de vanille (ou graines + 5 g d'extract de vanille)
- 85 g de sucre (ou 65 g + 20g d'arôme vanille)
- 180 g de crème liquide bien froide (si possible Elle et Vire, ou mieux, une crème à 34 ou 35 % de matière grasse)
- Facultatif : colorant jaune

## -In process :

- Mettre les graines de vanille sur les jaunes d'œufs, puis blanchir avec le sucre (dans un grand récipient). Rajouter éventuellement le colorant.
- Monter la crème fraîche liquide très froide en chantilly.
- L'incorporer délicatement avec une maryse aux jaunes d'œufs.
- Monter les blancs en neige, et les incorporer délicatement à l'aide de la spatule (en faisant un mouvement de haut en bas, du centre du saladier vers le bord, en le faisant légèrement tourner à chaque fois).
- Verser dans un récipient hermétique et placer au congélateur.

*Remarque : je rajoute toujours un peu d'extract de vanille. Qui peut le plus peut le moins.*

