

# Glace vanille fraises

[\(Une recette de chez Manue\)](#)



## *Shopping : pour un bol de sorbetière*

- 200g de lait entier (260 dans la recette d'origine)
- 1 gousse de vanille
- 200 g de crème entière (140 g dans la recette d'origine)
- 40g de lait écrémé en poudre
- 40g de glucose atomisé (en poudre)
- 2 jaunes d'oeuf
- 80g de sucre
- 220 g de purée de fraise (155 g dans la recette d'origine)

## *In process :*

- La veille, mettre la gousse de vanille ouverte dans le mélange lait/crème. (facultatif)
- Le lendemain, faire chauffer le lait avec la gousse de vanille ouverte et laisser infuser.
- Pendant ce temps, fouetter les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange triple de volume.
- Remettre à chauffer le lait avec la crème, le lait en poudre et le glucose.
- Une fois bien incorporé, ajouter les jaunes et cuire "à la nappe" (à 85°C, il faut que la crème anglaise nappe la cuillère)
- Laisser refroidir et mettre au frais au moins 1h.
- Mélanger la purée de fraises.
- Verser dans une turbine à glace ou une sorbetière et turbiner 40 à 45 min.
- Verser la glace dans le récipient froid.
- Laisser prendre au congélateur quelques heures.