

Glace vanille maison sans sorbetière



Shopping : pour un bac à glace du commerce

- 2 œufs
- 2 ou 3 gousses de vanille (ou graines + 15 g d'extract de vanille)
- 50 + 30 g de sucre blanc ou roux
- 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, éclats de fruits secs, morceaux de biscuits, de carambars...

In process :

- Mettre les graines de vanille sur les jaunes d'œufs, puis blanchir avec les 50 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, les serrer avec le sucre versé en 2 ou 3 fois 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, au moins 4 à 6 h.

Remarque : Vous pouvez aussi mettre tout le sucre avec les jaunes d'œufs.

