

Glace aux spéculoos



Shopping : pour un bol de sorbetière

- 2 jaunes d'œufs
- 230 g de lait entier
- 140 g de crème liquide entière (idéalement à 34 ou 35 % de mat. grasse) bien froide
- 50 g de sucre blanc
- Graines de vanille (ou alors, vous mettez 1 ou 2 sachets de sucre vanillé dans la proportion de sucre blanc)
- 170 g de spéculoos
- Une pincée de fleur de sel (facultatif)
- Une pincée de cannelle (facultatif)
- Facultatif : 4 spéculoos émiettés

In process :

- Faites congeler vos 4 spéculoos à l'avance (étape facultative).
- Placer le récipient qui recevra la glace au congélateur.
- Dans un grand saladier ou un blender, mettre le lait, les jaunes, le sucre, le sel, les spéculoos, la cannelle (froids). Mixer (au mixer plongeant si vous n'avez pas utilisé de blender).
- Monter la crème très froide en crème fouettée.
- Incorporez-là à l'aide d'un fouet au premier mélange.

- Verser le tout dans une turbine à glace pendant 45 minutes environ.
- Si vous voulez rajouter des éléments, faites-le à la fin du turbinage 1 à 2 min avant d'arrêter : passez les 4 biscuits congelés au robot-coupe (ou cassez-les avec un marteau). S'ils ne sont pas congelés, émiettez-les grossièrement.
- Verser la glace dans le récipient froid.
- Laisser prendre au congélateur quelques heures.