

Glace au thé aux épices douces

Pour 1,5 litre de glace

8 jaunes d'œufs

200g de sucre en poudre

400ml de lait

600ml de crème liquide entière

2 cuil à soupe de thé aux épices

Dans une casserole portez la crème et le lait à frémissement. Coupez le feu et mettez le thé à infuser pendant 20 minutes.

Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Une fois que le temps d'infusion est passé, filtrez le lait sur les œufs blanchis, fouettez l'ensemble et reversez le tout dans la casserole.

Faites chauffer à feu doux en remuant régulièrement jusqu'à ce la crème épaississe et nappe la cuillère. Laissez alors refroidir à température ambiante en remuant de temps en temps puis laissez au frigo pendant au moins 5 heures (moi je laisse toute une nuit).

Une fois que la crème a épaissi au froid, versez-la dans le bol de votre sorbetière et faites la tourner pendant 20-25 minutes. Réservez au congélateur et sortez la 15 minutes avant de l'attaquer pour la rendre plus tendre.