

Glace au beurre de cacahuètes au caramel et aux noix

Pour 1 litre de glace

8 jaunes d'œufs

200g de sucre

600ml de lait

100ml de crème liquide

180g de beurre de cacahuètes

100g de sucre

100g de crème liquide chaude

180g de noix (au choix) concassées

Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.

Faites chauffer le lait et la crème dans une casserole jusqu'à frémissement puis versez le sur les œufs blanchis, mélangez et reversez le mélange dans la casserole. Faites chauffer à feu moyen et en remuant jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe la cuillère. Coupez le feu et incorporez le beurre de cacahuètes, mélangez et mixez pour bien homogénéiser la crème. Laissez refroidir avant de réserver au frigo pendant 3 heures.

Versez le sucre dans une casserole faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce qu'il fonde et se colore légèrement, ôtez la casserole du feu et incorporez la crème chaude en filet pour éviter les éclaboussures. Incorporez les noix, mélangez bien pour les enrober et laissez refroidir.

Quand la crème est bien froide, versez la dans la sorbetière et turbinez la pendant 20 minutes. 5 minutes avant la fin incorporez le caramel aux noix (gardez-en un peu).

Versez la glace dans une boîte ou un autre contenant résistant à la congélation, versez le restant de caramel aux noix dessus et mélangez grossièrement avec la pointe d'un couteau pour créer des marbrures. Réservez au congélateur et pensez à sortir la glace 15 minutes au moins avant de la servir pour qu'elle soit plus tendre.