

Crème glacée à la noisette

Pour environ 500ml de crème glacée

460g de lait

140g de crème liquide entière

2 jaunes d'œufs

1 cuil à soupe de miel

80d de [praliné noisette](#)

2 cuil à soupe de poudre de praliné

Faites chauffer le lait et la crème jusqu'à frémissement puis incorporez le praliné noisette et mélangez pour le diluer (au besoin n'hésitez pas à utiliser le mixer à bras).

Fouettez les jaunes d'œufs avec le miel, versez le mélange lait-praliné par dessus, mélangez et reversez le tout dans la casserole, faites chauffer à feu moyen sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe la cuillère. Laissez refroidir complètement avant de placer au frais pour la nuit.

Le lendemain, mixez la crème au mixer à bras en prenant soin d'incorporer le plus d'air possible, ainsi la crème glacée sera plus onctueuse et moins dure à la sortie du congélateur. versez la crème dans la sorbetière et turbinez pendant 15 minutes en incorporant la poudre pralinée à la fin du turbinage.

Versez la crème glacée dans une boîte hermétique et réservez au congélateur.