

Glace vanille de Pierre Hermé

Pour 1 litre de glace

*670 g de lait entier
55 g de lait en poudre:
260 g de crème liquide:
4 gousses de vanille
5 jaunes d'œufs
150 g de sucre
50 g de sirop de glucose (pas pour moi)*

Fendez les gousses de vanilles en 2 et grattez-les avec la pointe d'un couteau. Portez le lait et la crème à ébullition, ajoutez-y les gousses et les graines de vanille. Retirez du feu et laissez le tout infuser pendant une demi-heure. Retirez les gousses.

Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs, le lait en poudre, le sucre (et le sirop de glucose) jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Versez doucement 1/3 du mélange de lait chaud sur le mélange de jaunes d'œufs..., tout en remuant le mélange. Finissez de verser le lait petit à petit en continuant de bien remuer pour éviter de « cuire » les jaunes.

Remettez le tout dans la casserole, puis faites chauffer sans faire bouillir à feu très doux, sans cesser de remuer pendant 5 minutes environ jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe une cuillère en bois. (Si vous avez un thermomètre de cuisson, le mélange doit atteindre 85 °C).

Retirez du feu, et continuez de mélanger un peu. Filmez au contact, laissez refroidir avant de laisser reposer une nuit au frigo.

Le lendemain passez la crème à la sorbetière, placez la crème glacée 2-3 heures au congélateur avant de la déguster.