

Glace à la confiture de lait et cacahuètes caramélisées

Pour 1 litre de glace

140g de confiture de lait

2 œufs

20g de sucre

20cl de crème liquide entière bien froide

100g de cacahuètes non grillées non salées (nature quoi)

Étalez les cacahuètes sur une plaque de four et faites les chauffer à 200°C pendant 5 minutes.

Dans une casserole faites caraméliser 2 cuil à soupe de sucre avec 2 cuil à soupe d'eau, quand le caramel commence à se colorer incorporez les cacahuètes chaudes, mélangez et laissez colorer. Étalez les cacahuètes caramélisées sur une feuille de papier sulfurisé et laissez-les refroidir avant de les concasser légèrement.

Séparez les blancs des jaunes et montez les blancs en neige ferme.

Montez la crème liquide en chantilly.

Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils doublent de volume. Incorporez la confiture de lait et fouettez encore.

Ajoutez délicatement la chantilly au mélange en trois fois, puis les blancs d'œuf toujours avec délicatesse.

Et pour finir incorporez les cacahuètes caramélisées.

Placez la glace au congélateur pendant 5-6 heures avant de la déguster.