

Crème glacée verveine-myrtille

Pour 8 bâtonnets (environ 1 litre de glace)

4 jaunes d'œufs

200ml de lait

300ml de crème liquide entière

100g de sucre

1 petite poignée de feuilles de verveine séchées

100g de myrtilles sauvages

Dans une casserole, portez le lait et la crème à ébullition, coupez le feu, plongez-y les feuilles de verveine et laissez-les infuser pendant 20 minutes.

Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Filtrez la crème sur les œufs, mélangez et reversez le tout dans la casserole. Faites chauffer sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe la cuillère. Laissez refroidir complètement.

Versez la moitié de la crème à la verveine dans les moules, répartissez les myrtilles puis recouvrez par le reste de la crème. Positionnez les bâtonnets en bois et placez au congélateur pendant au moins 3 heures.

Si vous choisissez l'option en vrac, passez la crème à la sorbetière selon, les instructions du fabricant, en incorporant les myrtilles à la fin du turbinage.