

Crème glacée rooibos-coco

pour 750 ml de glace

4 jaunes d'œufs

100g de sucre en poudre

200ml de lait de coco

300ml de crème liquide entière

1 cuil à soupe de thé rooibos coco-fruits exotiques

Dans une casserole portez la crème et le lait de coco à frémissement. Coupez le feu et mettez le thé à infuser pendant 20 minutes.

Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Une fois que le temps d'infusion est passé, filtrez le lait sur les œufs blanchis, fouettez l'ensemble et reversez le tout dans la casserole.

Faites chauffer à feu doux en remuant régulièrement jusqu'à ce la crème épaississe et nappe la cuillère. Incorporez de l'air dans la crème à l'aide d'un mixer à bras, cela rendra votre glace plus souple. Laissez refroidir à température ambiante en remuant de temps en temps puis laissez au frigo pendant au moins 5 heures (moi je laisse toute une nuit).

Une fois que la crème a épaissi au froid, versez-la dans le bol de votre sorbetière et faites la tourner pendant 20-25 minutes. Versez la glace obtenue dans un contenant qui ferme et hop au congel.