***Glace au miel, thym et pignons caramélisés***

**Pour environ 1 litre**

*300 ml de crème entière liquide*

*200 ml de lait demi-écrémé*

*60g de sucre en poudre*

*4 jaunes d'œufs*

*4 cuil à soupe de miel liquide*

2 sachets d'infusion de thym (ou 2 cuil à café de thym séché)

*40g de pignons de pin*

*20g de sucre*

La veille n'oubliez pas de mettre la sorbetière au congélateur.

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

Battez le miel et le sucre avec les jaunes d'œufs.

Retirez les sachets de thym ou filtrez la crème et versez-la sur le mélange œufs-sucre-miel.

Reversez le tout dans la casserole et refaites chauffer à feu doux sans cesser de remuer à l'aide d'une cuillère en bois, jusqu'à obtenir la consistance d'une crème pâtissière (quand la crème nappe la cuillère c'est bon). Laissez refroidir puis placez au frigo pendant 4 heures minimum.

Faites caraméliser les pignons de pin: Dans une casserole faites cuire le sucre, quand il s'est transformé en caramel brun, coupez le feu, ajoutez les pignons, mélangez et débarrassez sur une feuille de cuisson. Laissez refroidir avant de concasser l'ensemble.

Passez la crème dans la sorbetière pendant 15 minutes et incorporez les pignons caramélisés 2 minutes avant la fin.

Placez la crème glacée obtenue au congélateur au moins 1 heure avant de déguster.