***Crème glacée amande-amande amère***

***Pour 1 litre de glace***

600ml de crème

400ml de lait d'amande

6 jaunes d’œufs

4 cuil à soupe de poudre d'amande

2 cuil à café d'arôme d'amande amère

200g de cassonade

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

Fouettez la cassonade avec les jaunes d'œufs et l'extrait d'amande amère

Dans une casserole portez la crème et le lait d'amande à frémissement puis versez sur le mélange œufs-cassonade, mélangez, incorporez la poudre d'amande et reversez le tout dans la casserole.

Faites chauffer à feu doux sans cesser de remuer à l'aide d'une cuillère en bois, jusqu'à ce que la crème épaississe (quand la crème nappe la cuillère c'est bon). Laissez refroidir puis placez au frigo pendant 4 heures minimum.

Passez la crème dans la sorbetière pendant 20 minutes, puis placez la crème glacée obtenue au congélateur au moins 1 heure avant de déguster.