

Glace vanille sans sorbetière



Ingrédients

Recette pour 6 personnes

- 6 cuillères à soupe de sucre
- 1 gousse de vanille
- 25 cl de crème fraîche liquide
- 2 œufs

Préparation

- Battre les jaunes d'œufs, 5 cuillères à soupe de sucre et les graines d'une gousse de vanille.
- Monter la crème liquide en chantilly puis l'incorporer à la préparation.
- Battre les 2 blancs d'œufs en neige, avec 1 cuillère à soupe de sucre.
- Bien mélanger à la préparation précédente puis verser le tout dans un récipient, réserver au congélateur toute une nuit.

Une recette réconfortante que ce soit en été ou en hiver, dehors au soleil ou dans le canapé devant un film, voici la recette de la fameuse glace vanille.

