



La glace aux Caranougat®

Recette pour 0,75 litre de glace. Préparation : 15 min. Frais : 1h. Sorbetière : 30 min.

Ingrédients

Lait entier : 25 cl (= 250 g)
Caranougat®: 24 barres + 4
Crème épaisse : 20 cl
Jaunes d'oeufs : 3

Matériel

une balance ménagère
une casserole
une petite jatte
un fouet
une sorbetière



Réalisation > la préparation

1. Faire chauffer dans la casserole le lait avec 24 barres de Caranougat®.
2. Dans la jatte, fouetter vivement et longuement les jaunes d'œufs pour obtenir une mousse..
3. Quand les Caranougat® sont fondus et que le lait est devenu frémissant, incorporer la crème épaisse puis mélanger le tout.
4. Ajouter les jaunes mousseux et laisser épaissir sur feu moyen en fouettant en continu. Cela forme une crème onctueuse.
- attention à ce que le mélange lait-crème n'attache pas ni ne forme de peau en surface -

Réalisation > hors du feu

5. Laisser complètement refroidir avant de placer durant une heure au moins au réfrigérateur.
6. Couper les 4 barres de Caranougat® restantes en petits dés, et les incorporer à la crème bien froide.
7. Mettre aussitôt dans la sorbetière pour environ 30 minutes, puis conserver au congélateur ou servir immédiatement.
- prévoir de sortir la glace quelques minutes avant de la servir -

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com