Glace à la vanille maison

Une glace onctueuse à base de crème anglaise vanillée, sans sorbetière. Tellement meilleure que celle du commerce.

6 personnes	15 min préparation	8 min cuisson	23 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 300 ml de lait entier
- 5 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 300 ml de crème liquide entière très froide

Préparation

1. Mettre le lait et la vanille fendue dans le bol, avec le fouet.
2. Chauffer le lait.
   4 min / 80°C / vitesse 2
3. Ajouter les jaunes et le sucre, puis cuire la crème anglaise.
   7 min / 80°C / vitesse 3
4. Laisser refroidir complètement au réfrigérateur.
5. Monter la crème froide en chantilly légère dans le bol rincé et froid.
   1 min / vitesse 3
6. Mélanger la chantilly à la crème anglaise froide et congeler 6 heures en remuant à la fourchette toutes les heures.

Le conseil de Tiha
Sors la glace 10 minutes avant de servir pour qu'elle soit parfaitement crémeuse.

Conservation : 2 semaines au congélateur.