

Crème glacée à la vanille

Ingédients

375 ml de lait
375 ml de crème fraîche liquide
2 gousses de vanille
145 g de sucre en poudre
8 jaunes d'œufs

Préparation

Faire chauffer le lait + crème + sucre + gousses de vanille coupées en 2 et grattées, presque jusqu'à ébullition.
Laisser la vanille infuser 15 minutes
Battre les jaunes d'œuf au fouet, ajouter peu à peu le lait (sans les gousses de vanille) tout en continuant à mélanger
Transvaser le mélange dans une casserole et chauffer à feu doux-moyen tout en remuant
Quand la crème nappe la spatule, arrêter la cuisson
Mettre la préparation à refroidir au moins 4h
Turbiner à la sorbetière (cela prend environ 30-40 minutes)