

Recette n° 143

Glace à la vanille

Ingrédients : (pour 6 personnes)

- 25 cl de crème fraîche non liquide
- 40 cl de lait¹ entier ou, à défaut, demi-écrémé (avec du lait écrémé, ce n'est pas bon)
- 125 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé (7g environ) ou une cuiller et demie à soupe d'essence de vanille
- 4 œufs frais

Préparation :

- mélanger au mixer le lait et les sucres
- battre la crème fraîche
- battre les œufs entiers (jaune et blanc, pas la coquille...)
- battre au mixer l'ensemble
- mettre à la sorbetière (une heure environ suffit pour obtenir la bonne consistance)
- à défaut de sorbetière, mettre au congélateur et mélanger à la fourchette toutes les 30 mn jusqu'à ce que la consistance soit celle d'une glace

Observations :

recette exécutée pour la première fois le 30 août 2006 à Quiberon ; puis faite de multiples fois à Rennes, à Marcq, à Escazu, à Ciudad Colon, à Bettendorf ; toujours très appréciée.

¹ Il est très souhaitable que le lait soit froid, donc au frigo depuis plusieurs heures, sinon prévoir un temps plus long de mixage dans la sorbetière.