

.....

GLACE VANILLE



POUR 1/2L DE GLACE

GLACE VANILLE

Lait	500 g
Crème UHT 30%	50 g
Jaunes d'œufs	4
Sucre	125 g
Extrait de Vanille Bourbon Bio NOROHY	15 g

Dans une casserole, **mélanger** le lait, la crème et l'extrait de vanille. Faire **bouillir** puis retirer du feu et laisser **infuser** à couvert une 10 min.

Pendant ce temps, **battre** les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchiment de l'appareil.

Verser petit à petit le mélange de lait sur les jaunes d'œufs, en **mélangeant** bien à l'aide d'un fouet.

Reverser dans la casserole et faire cuire à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à l'obtention d'une texture de crème anglaise. La préparation doit napper le dos d'une cuillère.

Stopper la cuisson et laisser **cristalliser** une heure environ au réfrigérateur.

Une fois la préparation froide, **placer** dans une sorbetière et **turbiner** jusqu'à obtention de la texture souhaitée.

CORNETS PERSONNALISÉS

Cornets	6
Chocolat au lait Jivara 40% VALRHONA	50 g
Sésame caramélisé SOSA	50 g

Pour personnaliser les cornets et les rendre plus gourmands, il est possible de faire **fondre** du chocolat au bain-marie, avant de **tremper** le haut du cornet dedans et de **saupoudrer** de sésame caramélisé SOSA.

OPTION : CORNETS VANILLE FAITS MAISON

Œuf.....	1
Beurre.....	60 g
Sucre.....	125 g
Eau chaude	115 g
Extrait de Vanille Bourbon Bio NOROHY	15 g
Farine.....	125 g

Faire **bouillir** l'eau.

Dans une casserole, faire **fondre** le beurre à feu doux.

Ajouter le sucre et **mélanger** jusqu'à blanchiment de l'appareil.

Ajouter l'œuf et l'eau chaude, puis **remuer**.

Verser la farine, et **fouetter** la préparation pour obtenir un appareil suffisamment épais, comme une pâte à gaufre.

Ajouter l'extrait de vanille.

Laisser **reposer** au frais pendant 30 min, avant de faire **cuire** les gaufrettes et de **réaliser** les cornets.



Cette recette vous est offerte par :



Recette originale et crédit photographique :
Agence **cru**.

  @norohyvanille
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites
hors usage privé.