

Glace au pain d'épices

- 25cl de crème fraîche liquide
- 25cl de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 50g de sucre
- 6 jaunes d'oeufs
- 100+50g de pain d'épices
- 50g de miel liquide.



■ *Une glace douce et parfumée.*

■ La veille, fendez la gousse de vanille, grattez les graines, et disposez-les avec la gousse dans le lait, filmez et laissez infuser au réfrigérateur.

■ Le jour d'utilisation, ajoutez la crème dans le lait, et supprimez la gousse.

■ Mixez 100g de pain d'épices en poudre, et coupez les 50g restant en petits cubes.

■ Mettez les jaunes d'oeufs dans un saladier, ajoutez le sucre, et fouettez immédiatement jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

■ Portez le mélange de lait et crème à ébullition, puis versez le doucement sur les oeufs. Ajoutez la poudre de pain d'épices et le miel. Reversez l'ensemble dans la casserole et faites le cuire à feu moyen en remuant sans cesse avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la crème épaisse.

■ Laissez refroidir à température ambiante, ajoutez les petits cubes de pain d'épices, puis utilisez votre sorbetière.

Conseils

. Cette recette nécessite une sorbetière.