

Glace à la vanille

Ingredients
3 jaunes d'oeuf
50g d'eau
60g de sucre
1/2cuillère à café d'arôme vanille
1/2cuillère à café de poudre de vanille
250g de crème liquide entière

Étape de la recette

Dans le bol mettre le fouet, l'eau, le sucre et les jaunes d'oeuf 5 minutes/37C/vitesse 3

Ajouter l'arme de vanille et la poudre de vanille 4 minutes/vitesse 3

Monter la crme liquide en chantilly l'aide d'un batteur ou autre

Incorporer petit petit la chantilly la prparation prcdente, trs dlicatemnt avec une maryse

Mettre au conglateur au moins 4h avant de pouvoir dguster

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr