



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/37°C/vitesse 3

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

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

Incorporer petit à petit la chantilly à la préparation précédente, très délicatement avec une maryse

Mettre au congélateur au moins 4h avant de pouvoir déguster