

Crème glacée vanille/spéculoos aux éclats de marbré chocolat

Pour 4 personnes : 50cl de crème anglaise froide – 5cl de crème liquide froide – 100g de cake marbré au chocolat – caramel liquide au spéculoos.

24h avant, placez le bol de votre sorbetière au congélateur.

Mélangez la crème anglaise et la crème. Turbinez le mélange pendant 30/40min. A mi-parcours, ajoutez la sauce spéculoos.

Pendant ce temps coupez le cake en petits cubes.

Quand la glace est prise, ajoutez le cake et mélangez à la maryse. Placez au congélateur jusqu'au moment de servir.

Dans 4 coupes, répartissez des tranches de cake, placez 1 à 2 boules de glace maison et terminez avec du coulis de spéculoos par dessus !

Glace Vanille maison

Pour 8 personnes : 200g de sucre – 1L de lait entier – 10cl de crème entière – 2 grosses gousses de vanille

Dans une grande casserole, faites chauffer votre lait et la crème, sans les faire bouillir avec les gousses de vanille ouvertes et grattées.

Pendant ce temps séparez vos blancs d'œufs et les jaunes dans des saladiers (grands) séparés. Réservez celui des blancs à

température ambiante.

Versez sur les jaunes d'œufs les 200g de sucre. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux et blanchi. Ajoutez sans cesser de fouetter 2 grosses louches de lait vanillé chaud dessus. Fouettez. Reversez le mélange œufs/lait dans le lait sur le feu. Mélangez bien et baissez sur feu doux. Avec une spatule plate, tournez le mélange jusqu'à épaississement, jusqu'à ce que le mélange soit « nappant ».

Une fois épaissie, versez la crème via un tamis dans un plat de service et laissez-le refroidir avec un film alimentaire placé directement sur la crème (cela évite la formation de « peau »).

Placez au froid pendant au moins une nuit couverte.

Mettre la sorbetière en marche, versez la crème pour la remplir à moitié. Laissez turbiner pendant 30/40min.

A déguster de suite ou à mettre au congélateur dans une boîte hermétique (à consommer dans la semaine qui suit).