



CRÈME GLACÉE VANILLE

en
sorbetière,
avec œufs

- ½ l. de lait de ferme cru
- 20 cl de crème fraîche de ferme crue
- vanille (gousse)
- 4 jaunes d'œufs de poules qui courent, heureuses
- 1 bonne pincée de fécule de maïs ou de pomme de terre
- 150g de sucre complet bio

Matériel : fouet, mixeur, sorbetière (faire congeler le bac spécial une nuit auparavant) ou turbine

- 🕒 20 minutes
- 🕒 1 à 2 heures pour refroidir la crème + 40 minutes de turbinage + 2 heures au congélateur

1. T-20' (DANS LE TIMING DE PRÉPARATION). INFUSER LE LAIT 15 MINUTES. Faites chauffer le lait (sans nécessairement le faire bouillir; 50°C suffisent, c'est l'équivalent de la température de l'eau chaude telle qu'elle sort du robinet). Pendant ce temps, fendez la gousse de vanille. Extrayez les graines et versez-les dans le lait. Faites infuser les grains de vanille dans le lait chaud pendant quinze minutes.

2. T-12'. RUBAN. Pendant ce temps, battez vigoureusement les jaunes d'œufs et la fécule en ruban avec le sucre et le sel (peut aussi se faire au mixeur). En ruban : jusqu'à ce que le mélange commence à blanchir.

Dosez le sucre selon les goûts de vos convives. Pour une crème anglaise prise en glace, il faut sursucre, froid oblige (ce dernier anesthésie un peu les papilles).

Ne laissez pas le sucre sur les jaunes d'œufs sans fouetter, ils précipitent.

3. Sur ce temps, le lait chaud a infusé. Fouettez le ruban en y versant un peu de lait chaud infusé. Puis, en battant toujours vigoureusement les œufs pour que le lait chaud ne les cuise pas, versez le ruban, en mince filet, sur le lait infusé chaud.

4. T-10'. PRISE EN CRÈME. Portez à feu TRÈS DOUX pour vos premiers essais, feu MOYEN quand vous serez plus confiant.

5. Tournez régulièrement en « huit » jusqu'à ce que la crème ait suffisamment épaissi pour napper le dos d'une cuillère en bois ou pour que, sur la spatule tenue horizontalement, un trait tiré avec le doigt reste marqué.

Ajoutez la crème fraîche, ce qui arrêtera la cuisson. Il ne faudra plus vanner, ce qui signifie continuer à tourner pendant le refroidissement.

REFROIDIR. Laissez refroidir à température ambiante, dans le four froid par exemple. Remuez de temps en temps, pour accélérer le refroidissement.

Après une heure, transvasez la crème dans un récipient et caressez-la d'un dé de beurre pour éviter qu'une peau ne se forme. Ou couvrez-la d'un film alimentaire. Portez au réfrigérateur. Laissez-y la crème pour une heure minimum.

Ne stockez jamais de produit tiède dans un frigo.

6. TURBINAGE & CONGÉLO. Faites turbiner 40 minutes. Portez au congélateur deux heures. Puis dégustez !