

Glace vanille pécan caramel



Ingrédients (pour 1 litre de glace) :

- 1/2 litre de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 150 g de sucre
- 6 jaunes d'œufs
- 15 cl de crème fraîche
- 100 g de noix de pécan
- caramel liquide

1. Portez le lait à ébullition avec la moitié du sucre et la gousse de vanille. Ôtez du feu et couvrez 10 min.
2. Fouettez les jaunes d'œufs avec le reste du sucre jusqu'à blanchissement. Refaites bouillir le lait.
Versez-en un peu sur les œufs-sucre et mélangez. Remettez le tout dans la casserole et mélangez. Laissez cuire à feu doux jusqu'à ce qu'elle nappe la spatule. Laissez refroidir. *(J'ai laissé une nuit au réfrigérateur pour que la crème prenne bien le goût de la vanille.)*
3. Ajoutez la crème fraîche. Fouettez bien.
4. Incorporez la crème dans la turbine ou dans la sorbetière. Au bout de 15 minutes, ajoutez-y les noix concassées.
5. Lorsque la crème glacée est prête, ajoutez le caramel liquide, sur la préparation. Tournez, une à deux fois, avec une fourchette pour mélanger un peu, mais laissez des zones de caramel. Placez au congélateur, pendant une heure, de façon à faire durcir la crème