

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GLACE A LA VANILLE

Pour 1/2 litre de glace : 35cl lait entier, mieux cru - 15cl crème fleurette - 115g sucre semoule - 6 jaunes d'oeufs - 2 gousses de vanille -

Gratter l' intérieur des gousses de vanille avec le dos de la lame d'un couteau au dessus du bol du thermomix. Verser le lait, la crème, le sucre semoule et les 6 jaunes d'oeufs. Régler l'appareil sur 90° - 7 minutes - vitesse 1. Lorsque la cuisson de la crème est terminée, la verser dans une bouteille en verre à l'aide d'un entonnoir. Placer les 2 gousses de vanille fendues à l'intérieur. Laisser refroidir à température ambiante. Fermer la bouteille. Entreposer au réfrigérateur. Le lendemain ôter les gousses de vanille, turbiner. Entreposer au congélateur jusqu'au moment du service.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr