



CRÈME GLACÉE VANILLE

Une technique irratable

en
sorbetière,
avec œufs

- 50 cl de lait de ferme cru
- 20 cl de crème fraîche de ferme crue
- 1 gousse de vanille
- 4 jaunes d'œufs de poules qui courent, heureuses
- 150g de sucre complet bio (ou plus si les convives sont habitués à des saveurs hypersucrées)

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

🕒 12 minutes actives
⌚ 1 à 2 heures pour refroidir la crème + 40 minutes de turbinage + 2 heures au congélateur

1. T-70' (DANS LE TIMING DE PRÉPARATION).

INFUSER LE LAIT 60 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 et faites-la infuser dans le lait chaud, à couvert, pendant 1 heure.

2. T-12'. Otez la gousse du lait, grattez-en les graines que vous reversez dans le lait. Tant qu'il est encore chaud, versez-y tout le sucre et tournez pour le dissoudre. Cela nous évite de devoir faire le ruban classique

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). Rincez la gousse, laissez-la sécher et conservez-la dans un sucrier fermé.

3. A partir d'ici, rester attentif. Portez le lait jusqu'à 80°C, en tournant de

temps en temps puisqu'il est sucré. Vous ne disposez pas d'un thermomètre pour évaluer les 80°C? C'est le stade où l'on voit des petites bulles sur les bords du poêlon

4. T-2'. Pendant ce temps, versez les jaunes d'œufs dans une tasse facile à manier, que vous tenez dans une main. Branchez le mixeur-plongeur et tenez-le dans l'autre main.

5. Dès que le lait est à température, en laissant le poêlon sur le feu, versez-y en une fois les jaunes d'œufs tout en moulinant à haute vitesse le mixeur-plongeur. Otez le poêlon du feu après dix secondes de moulinage.

6. Vérifiez la prise en passant le doigt sur le dos de tête du mixeur: si la marque reste bien nette, la prise est faite.

Ajoutez la crème fraîche, ce qui refroidira le liquide qui, je le rappelle, doit être très froid avant d'être turbiné. 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 ou sur une terrasse s'il fait frais. Remuez de temps en temps, pour accélérer le refroidissement.

7. TURBINAGE & CONGÉLO. Dès que la crème est bien froide, transvasez-la dans la sorbetière ou la turbine. Faites turbiner 40 minutes. Portez au congélateur deux heures. Puis dégustez !