

CRÈME GLACÉE AIL NOIR, VANILLE ET MIEL

- LES INGRÉDIENTS -

Lait	375 ml
Crème fraîche liquide	250 cl
Miel liquide	175 ml
Gousse d'ail noir	2
Extrait de vanille	1 c. c.
Jaune d'œufs	2

- PRÉPARATION -

Dans une casserole, mélanger le lait, la crème, le miel et l'ail noir et porter à ébullition.

Pendant ce temps, mélanger les jaunes d'œufs et la vanille. Ajouter une petite quantité du mélange au lait, fouetter puis réincorporer au mélange. Fouetter jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.

Cuire à feu moyen-doux en fouettant constamment jusqu'à ce que la consistance puisse napper le dos d'une cuillère.

Passer au tamis fin puis réfrigérer pour refroidir complètement le mélange.

Transférer le mélange dans une sorbetière.