**Glace à la vanille sans sorbetière**



* **Temps de préparation :** 15 mn
* **Temps de cuisson :** 10 mn
* **Temps de réfrigération :** 3 h 00 mn
* **Budget :**Bon marché
* **Difficulté :**Facile

Pour 8 personnes

**Ingrédients pour Glace à la vanille sans sorbetière**

80 cl de lait frais entier
40 cl de crème fleurette entière
5 jaunes d’œuf
240 g de sucre
1 cuil. à café d’extrait de vanille
2 gousses de vanille

**Préparation pour Glace à la vanille sans sorbetière**

Verser le lait dans une casserole et le porter à ébullition. Retirer la casserole du feu et verser la crème, bien mélanger. Ajouter l’extrait de vanille, gratter les gousses pour en extraire les grains de vanille et mélanger à nouveau.

Battre les jaunes à l'aide d'un fouet avec le sucre dans un bol jusqu’à ce que le mélange blanchisse. Y Verser ensuite le mélange lait + crème, en filet, tout en remuant.

Faire chauffer cette préparation et remuer jusqu’à ce que la crème épaississe et nappe la cuillère.

Transvaser alors le tout dans un bac à glace.

Quand la crème a refroidi, la glisser au congélateur 3 heures. Ne pas oublier durant ce laps de temps, 1 fois par heure, de venir fouetter la glace.

Servir sur un cône, avec quelques biscuits secs, un coulis de fruits, de chocolat de caramel, ou encore pour accompagner une tarte ou un gâteau...