

Glace au miel

Voici une recette de glace douce et parfumée. On retrouve dans cette glace au miel des saveurs de caramel, de crème brûlée... Vous vous en doutez, la qualité finale de la glace dépendra en partie de la qualité du miel choisi.

Ingrédients

Pour 3/4 de litre de glace (7 à 9 boules)

- 4 jaunes d'œufs
- 10 g de sucre
- 200 mL de lait
- 300 mL de crème liquide (non allégée)
- 120 g de miel liquide



- Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que cela blanchisse et mousse légèrement.
- Dans une casserole, faire chauffer le lait, la crème et le miel, tout en remuant. Couper le feu dès que les premiers bouillons apparaissent.
- Verser le tout sur les jaunes d'œufs et mélanger.
- Remettre la préparation dans la casserole et faire chauffer quelques minutes à feu doux, tout en mélangeant sans arrêt. Le mélange doit légèrement épaissir et napper la cuillère.
- Verser le mélange dans le saladier. Laisser refroidir, filmer, et réserver une nuit au réfrigérateur.
- Turbiner.