

## Glace vanille

### Ingrédients

100 g de sucre de canne  
3 jaunes d'œuf  
¼ càc de vanille moulue givrée  
25 cl de lait  
20 cl de crème fraîche

### Recette

Mélangez le sucre semoule et les jaunes d'œufs jusqu'à obtention d'une mousse. Ajoutez-y la vanille et mélangez. Ajoutez le lait petit à petit en mélangeant correctement et ensuite la crème fraîche que vous aurez battu préalablement.

Placez votre préparation dans la sorbetière et patientez !

J'utilise la base (sucre + œufs) pour réaliser :

- une glace à la noisette : ajoutez à la préparation 1 càs de crème de noisette et supprimez la vanille
- une glace pistache : ajoutez à la préparation 1 càs de crème de pistache et supprimez la vanille
- une glace straciattella : ajoutez simplement quelques copeaux de chocolat noir après 10 min dans la sorbetière
- une glace au spéculoos : ajoutez 3 spéculoos à votre glace (supprimez la vanille) après +/- 10 min dans la sorbetière

Bon Appétit !