

CRÈME GLACÉE GIANDUJA

DESSERT



INGRÉDIENTS

- 600 ml de Lait
- 200cl de Crème fraîche liquide
- 120g de Sucre
- 6 Jaunes d'oeuf
- 2 CàS de Crème de gianduja (Réf: 831)



8 personnes



20 min



0,5€ / PER



Très facile

PRÉPARATION

1. Faire une crème anglaise (sans maizena)
2. Dans une casserole porter à ébullition le lait et la crème
3. Dans une autre casserole, fouetter les jaunes d'oeuf et le sucre afin de les faire blanchir
4. Incorporer le mélange lait/crème en mélangeant et laisser faire revenir en remuant avec une spatule afin que la crème épaisse
5. À la fin de la cuisson rajouter la crème Gianduja et bien mélanger
6. Verser dans des bacs à glaçons
7. Laisser refroidir avant de mettre au congélateur pendant 2 heures minimum
8. Remixer et remettre au congélateur pendant 5 heures minimum

Et avec un thermomix (ou avec une sorbetière)

1. Ajouter lait, crème liquide, jaunes d'oeuf, sucre dans le bol
2. Cuire pendant 8 mn à 90°C, vitesse 2
3. À la fin de la cuisson rajouter la crème Gianduja et bien mélanger
4. Verser dans un récipient creux de 4 cm de profondeur minimum
5. Laisser refroidir avant de mettre au congélateur pendant 10 heures minimum