

Glace au Spéculoos

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- LAIT	1/2 litre
- CREME FRAICHE	250 ml
- OEUF(S)	4
- SUCRE SEMOULE	150 g
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	250 g

Recette:

- Séparez les jaunes des blancs d'oeufs.
- Montez les blancs en neige ferme au robot. Réservez-les.
- Montez la crème fraîche en chantilly ferme au robot. Réservez-la.
- Battez les jaunes avec le sucre semoule et le sachet de sucre vanillé jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.
- Dans un caquelon, faites bouillir le lait.
- Retirez-le du feu et ajoutez le mélange mousseux aux oeufs.
- Remettez sur le feu quelques minutes jusqu'à ce que le mélange nappe la cuillère. Ne cessez pas de remuer.
- Laissez refroidir.
- Mixez les spéculoos.
- Quand le lait est refroidi, mélangez-y les spéculoos mixés, ajoutez également les blancs délicatement et la crème fraîche.
- Placez à la sorbetière au moins 1 heure.
- Conservez au congélateur au moins une nuit avant de consommer.