Glace Vanille Caramel

POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION 20 MIN

REPOS 2 H

Ingrédients

1 gousse de vanille
250 g de lait concentré sucré
40 cl de crème liquide
80 g de pépites caramel beurre salé *
4 c.à.s de caramel au beurre salé

Ustensiles spécifiques :
Batteur électrique
Pots ou bac avec un couvercle

** disponibles à La Maison du Fruit Confit.*

Recette

1. Versez un quart de la crème liquide dans une casserole. Fendez la gousse de vanille en deux. Chauffez la crème et laissez infuser la vanille.
2. Laissez refroidir la crème. Grattez la gousse pour la débarrasser de ses graines et ôtez-la de la crème. Sortez le reste de la crème liquide du réfrigérateur et montez-la en chantilly bien ferme à l'aide d'un batteur.
3. Mélangez le lait concentré et la crème infusée à la vanille.
4. Lorsque la crème est bien montée en chantilly, versez le lait concentré dans le bol. Mélangez doucement avec une cuillère, en prenant garde à ne pas casser la chantilly.
5. Mélangez les pépites de caramel à la crème.
6. Versez la crème dans des pots ou un grand bac idéalement muni d'un couvercle.
7. Dans chaque pot, versez la cuillère de caramel au beurre salé et mélangez bien. Passez au congélateur pour 5 h minimum.

LA MAISON DU FRUIT CONFIT
PROVENCE
depuis 1962

Découvrez toutes nos recettes dans notre livre disponible à la vente
& nos produits sur www.lesfleurons-apt.com

Tel : 04 90 76 31 66 | 538 RD900 - Quartier Salignan 84400 Apt