

Crème glacée à la vanille et morceaux de framboises

à savourer de temps en temps

Ingrédients pour 2 personnes

- 30 cl de lait
- 1 jaune d'œuf
- 50g de sucre complet
- 1 gousse de vanille
- 1 cuillère à café de d'extrait de vanille
- 100g de crème fraîche entière semi-épaisse ou crème fleurette
- 10 framboises

Préparation 15 minutes / Cuisson 5 minutes / Réfrigération 4 heures

- Mettre le lait dans une casserole et le porter à ébullition
- Dans un saladier fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre et graines de gousse vanille
- Fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il devienne mousseux et clair
- Verser un peu de lait chaud sur le mélange à base de jaune d'œuf et mélanger
- Verser tout le contenu du saladier dans la casserole avec le reste du lait
- Remettre à cuire sur feu doux tout en remuant sans cesse avec une cuillère en bois
- La crème est cuite lorsqu'elle nappe la cuillère en bois. Passer un doigt sur la cuillère en bois au milieu la trace laissée doit rester bien nette (la crème ne doit pas couler dedans)
- Retirer la crème du feu et laisser refroidir complètement avant de mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures
- Monter la crème fraîche en chantilly
- Pour cela mettre la crème fraîche et le mixeur au congélateur une quinzaines de minutes
- Laver et couper les framboises en deux
- Verser la crème fraîche dans le saladier et la mixer pour monter la chantilly
- Incorporer délicatement la chantilly à la crème vanillé, et ajouter les morceaux de framboises
- Verser la préparation dans un récipient comme un moule à bord haut et mettre au congélateur
- Pendant deux heures, mélanger la préparation au fouet toutes les 20 minutes afin d'éviter l'apparition de cristaux
- Laisser prendre au moins deux heures sans remuer avant de déguster

Accompagnement

- Cette glace sera parfaite en fin d'un déjeuner d'été

Diétôdélices