

Glace vanille au thermomix

Informations

Préparation : 9 min	Cuisson : 0 min	Durée : 9 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 6	Etapas : 8	Commentaires : 2	Astuces : 20

Ingrédients

350g de lait
100g de sucre en poudre
100g de crème épaisse
3 jaunes d'oeufs
1 gousse de vanille
1/2 pincée de sel

Etapas

Â»

Fendre la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur, puis la mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter le lait, le sucre en poudre, la crème fraîche, les jaunes d'oeufs, la pincée de sel.

Â»

Programmer 7 minutes sur 90°C à la vitesse 2 en fonction sens inverse.

Â»

A la sonnerie, verser la préparation dans des bacs à glaçons.

Â»

Laisser au congélateur minimum 12h afin de refroidir la préparation vanillée pour qu'elle soit bien congelée.

Â»

Au bout des 12h, mettre les cubes de crème glacée dans le bol du thermomix.

Â»

Mixer 20s vitesse 9.

Â»

Programmer 30s vitesse 6. Remuer en même temps en vous aidant de la spatule.

Servir aussitôt cette onctueuse recette rapide de glace à la vanille maison préparée au thermomix