



GLACE AU COQUELICOT

Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 10 mn

Pour 6 à 8 personnes:

50 cl de lait entier

2 1/2 càs de crème fleurette

60 gr de sucre en poudre

6 jaunes d'œufs

2 ou 3 càs de sirop de coquelicots

Porter le lait et la crème à ébullition, couper le feu dès que le mélange bout et le parfumer avec le sirop.

Fouetter les jaunes et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent, verser sur le lait parfumé encore chaud. Bien remuer.

A feu doux, faire cuire cette préparation sans cesser de remuer jusqu'à ce que ça nappe la cuillère (principe de la crème anglaise). Arrêter la cuisson et laisser refroidir à Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 10 mn

Pour 6 à 8 personnes:

50 cl de lait entier

2 1/2 càs de crème fleurette

60 gr de sucre en poudre

6 jaunes d'œufs

2 ou 3 càs de sirop de coquelicots

Porter le lait et la crème à ébullition, couper le feu dès que le mélange bout et le parfumer avec le sirop.

Fouetter les jaunes et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent, verser sur le lait parfumé encore chaud. Bien remuer..

A feu doux, faire cuire cette préparation sans cesser de remuer jusqu'à ce que ça nappe la cuillère (principe de la crème anglaise). Arrêter la cuisson et laisser refroidir à température ambiante puis réfrigérer au moins une heure.

Faire la glace de façon classique, à la sorbetière ou en turbine. température ambiante puis réfrigérer au moins une heure.

Faire la glace de façon classique, à la sorbetière ou en turbine.