



Glace au caramel

Mise en place et préparation: env. **30 min**

Congeler: env. **4 h**

portion: 414 kcal, lip 14 g, glu 65 g, pro 7 g

Ingrédients

pour 8 personnes

240 g de **sucre**

6 c.s. d' **eau**

8 dl de **lait**

8 **jaunes d'œufs** frais

100 g de **sucre**

200 g de **caramels** mous (p. ex. All Butter Fudges de Fine Food), hachés grossièrement

Préparation

1. Porter le sucre et l'eau à ébullition dans une grande casserole, sans remuer. Baisser le feu, laisser bouillonner en agitant de temps en temps la casserole d'avant en arrière jusqu'à obtention d'un caramel blond. Eloigner la casserole du feu, verser le lait, laisser bouillonner encore le caramel à couvert jusqu'à ce qu'il soit dissous, éloigner la casserole du feu.
2. Bien mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Verser le lait au caramel sur la masse en remuant, reverser dans la casserole, porter au seuil de l'ébullition sur feu moyen sans cesser de remuer. Eloigner la casserole du feu, remuer encore env. 2 min, passer la crème au tamis dans un grand bol en inox. Faire prendre la masse env. 3 h à couvert au congélateur en brassant 3 fois. Incorporer la moitié des caramels, remettre env. 1 h au congélateur.
3. Façonner des boules de glace, parsemer le reste des caramels.

Plus rapide: laisser refroidir, après cuisson, la masse au caramel, faire prendre dans une sorbetière selon le mode d'emploi, incorporer la moitié des caramels env. 15 min avant la fin.

Préparation à l'avance: glace env. 1 semaine avant. Mettre env. 15 min au réfrigérateur avant de servir