



ATELIER CUISINE

Particularité de la recette : GLACE MAISON À LA VANILLE SANS MACHINE ET SANS ŒUF

On vous propose une recette simple et rapide avec peu d'ingrédients. Parfait pour les beaux jours qui arrivent !

Temps de préparation : 15 min

Temps de congélation : 8H au minimum (une nuit c'est parfait)
A mettre au congélateur !

Ingrédients :

- > Une boîte de lait concentré sucré
- > 1 gousse de vanille ou 30 ml d'extrait de vanille
- > 500 ml de crème liquide « heavy cream »

Déroulement :

Ne pas oublier de mettre au préalable la crème liquide et les fouets 15 minutes dans le congélateur.

Versez le lait concentré sucré et la vanille dans un bol et **fouettez** pendant 1 min (fouet manuel).

Dans un récipient, **montez** la crème liquide (froide) en chantilly avec un fouet électrique (fouet passé au congélateur juste avant).

Incorporez délicatement la crème chantilly au lait concentré sucré.

Versez dans un moule à cake.

Au congélateur pendant au minimum 8h (une nuit c'est parfait 😊).

BONNE DEGUSTATION