

GLACE À LA CRÈME DE MARRONS

DESSERT



INGRÉDIENTS

- 1,5 Œuf
- 3 CàS de Crème de marrons
(Réf : 774)
- 250cl de Lait
- 250cl de Crème liquide
- 50 de Sucre glace



5 personnes



55min



Économique



Très facile

PRÉPARATION

Votre glace à la crème de marrons avec une machine à glace

1. Ajouter oeufs et sucre dans un bol, bien mélanger
2. Ajouter lait entier, crème liquide, crème de marrons et bien mélanger
3. Verser dans la machine à glace et la lancer pour 60 minutes
4. Transférer à la fin de l'élaboration dans un récipient et mettre au congélateur
5. Sortir du congélateur avant de servir

Sans machine

Attention ingrédients légèrement différents (pour l'oeuf)

1. Dans une petite casserole, faire fondre 40g de sucre glace avec 10cl d'eau
2. Garder sur le feu jusqu'à dissolution du sucre et laisser cuire 5 minutes en maintenant l'ébullition.
3. Dans un récipient mélanger lait, crème liquide et crème de marrons
4. Battre 2 blancs d'œufs en neige au fouet électrique. Puis mélanger au sirop de sucre obtenu précédemment. Battre pendant 5 minutes
5. Ensuite, mélanger avec l'ensemble lait/crème et crème de marrons
6. Transférer dans un récipient. Mettre celui-ci au congélateur pendant au moins 3 heures, en agitant au batteur électrique régulièrement (idéalement toutes les demi-heures)