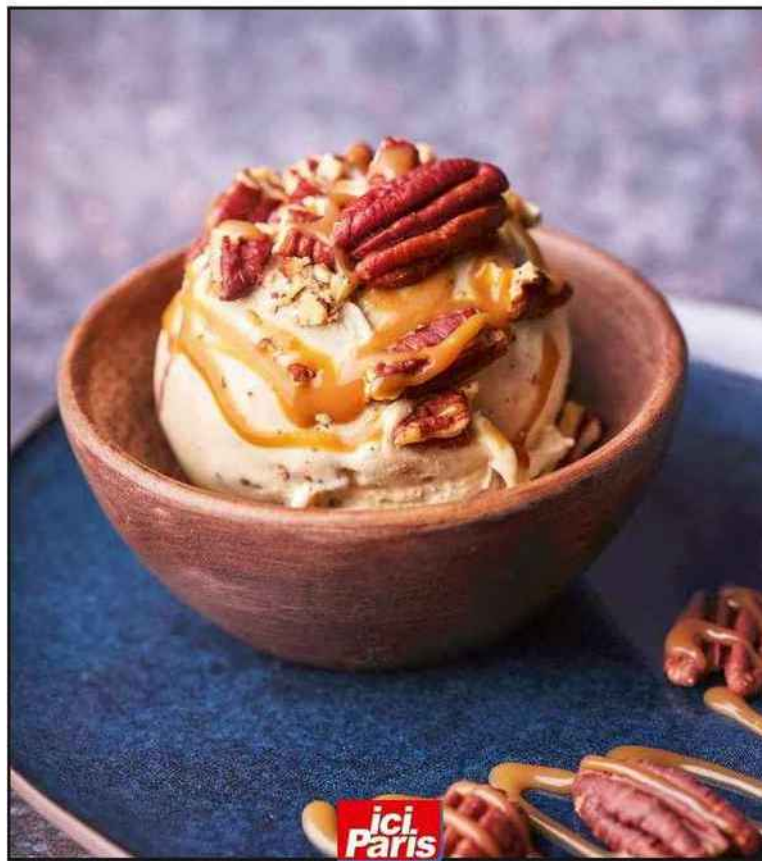




## DESSERT

### Glace vanille, caramel et noix de pécan





## Glace vanille, caramel et noix de pécan

Extrait de *Desserts et glaces à la sorbetière*, collection Je le fais moi-même!  
De Louis Dubois. Photo : Ilan Dehé. Éditions Solar.

**POUR 750 ML,  
SOIT ENVIRON  
14 BOULES**

- 250 g de lait entier
- 250 g de crème à 35 % MG
- 120 g de jaunes d'œufs (environ 6 œufs)
- 115 g de sucre
- 1 gousse de vanille de Tahiti de chez Mohea
- 80 g de caramel liquide
- 100 g de noix de pécan concassées

- 1 Préchauffez le four à 165 °C (th. 5/6). Mettez les noix de pécan sur une plaque et enfouez pour 15 minutes. Réservez.
- 2 Dans une casserole, faites tiédir le lait et la crème et mélangez avec un fouet.
- 3 Dans un blender, versez ce mélange sur la vanille entière, mixez pendant 5 minutes à pleine puissance, puis laissez refroidir 15 minutes.
- 4 Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 5 Dans une casserole, versez le mélange vanillé sur les jaunes et le sucre, puis faites cuire jusqu'à 83 °C en remuant à l'aide d'un fouet. Vérifiez la température avec un thermomètre.
- 6 Une fois la température atteinte, laissez refroidir à température ambiante, puis filmez et placez au réfrigérateur pendant une nuit.
- 7 Le lendemain, mixez la préparation au blender, passez-la au chinois puis turbinez. Au moment de servir, versez le caramel liquide et ajoutez les noix.



### ET ON BOIT QUOI ?

L'Entre copains rosé, IGP Côtes Catalanes 2020. Jolie robe rose tendre. Le nez intense dévoile des notes de petits fruits rouges acidulés. 5,90 €, [lerepairedebacchus.com](http://lerepairedebacchus.com)

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération*