

Crème glacée à la vanille



400g de lait **entier**

100g de **sucre vanillé maison**

30g de glucose atomisé

35g de poudre de lait à **0%***

1 ou 2 jaunes d'œuf *j'en mets 2 quand la crème glacée est mangée sans accompagnement, telle quelle.*

130g de crème fleurette **entière****

1cc presque rase de stab 2000***

** la poudre de lait sert à amener de la matière sèche à la crème glacée, son apport est important. Une bonne glace ou crème glacée étant un savant mélange d'ingrédients secs et d'ingrédients humides, en proportions bien précises. Allez voir ça sur les sites nommés plus hauts.*

*** la qualité de la crème est essentielle tant au niveau de la texture qu'au niveau du résultat gustatif. N'hésitez pas à en essayer plusieurs.*

*** Vous trouverez du Stab 2000 sur différents sites marchands. Quand je l'ai acheté on n'en trouvait qu'en conditionnement de 1 kilo ce qui, vu le peu que l'on utilise, faisait beaucoup. Les conditionnements sont maintenant plus petits.*

La veille :

Mélanger au fouet le lait, les jaunes d'œufs, le sucre vanillé auquel on additionne le stab 2000, le glucose et la poudre de lait. Si vous avez un mixeur utilisez-le. Pour ma part j'utilise le thermomix du début à la fin de la recette. Mettre à cuire tout doucement **sans faire bouillir**. Ajouter la crème, fouetter et laisser refroidir. Réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain. *C'est la phase de maturation au cours de laquelle les parfums vont se développer et le stab 2000 faire son travail. Dans certaines recettes on préconise 20 minutes, c'est à mon sens une aberration surtout pour la crème glacée à la vanille. Les autres parfums supportant des temps de maturation plus courts.*

- si, comme Ghislaine, vous n'aimez pas les petits grains de vanille, remplacez le sucre vanillé par du sucre normal + 1 grosse cuillère à café d'extrait de vanille, voire plus.

- on peut utiliser à la place du stab 2000 un sachet de "Gourmandises glaces" de chez Demarle, le résultat est parfait. Demarle en préconise 2 mais 1 est suffisant sauf si on doit conserver la crème glacée longtemps au congélateur, ce qui n'est pas recommandé.

- dans la recette Demarle on ne fait pas chauffer la préparation et là, je suis sceptique car le résultat est nettement inférieur, la crème est moins onctueuse. Idem pour le temps de maturation de seulement 15 minutes!!!.

Je fais pourtant toutes les recettes de glaces de chez Demarle que je trouve excellentes mais je fais toujours cuire mes préparations de crèmes glacées.

Le lendemain

Mettez à turbiner la préparation selon le mode d'utilisation de votre sorbetière ou turbine.

Quand elle a fini son travail mettre la crème glacée au congélateur. Je la mets toujours au congélateur deux ou trois heures avant la dégustation et elle a ainsi la bonne consistance : onctueuse mais assez ferme pour être moulée.

Si il en reste, lors de la prochaine utilisation la sortir ¼ d'heure avant de l'utiliser.

Cette recette de base est utilisée pour la réalisation de nombreuses recettes à base de crème glacée.