

GLACE A LA VANILLE (BASE YAOURT)



Préparation : 15 min - **Repos :** 2 h - **Cuisson :** 5 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 10-15 boules

- 300 ml de crème fleurette - 100 g de sucre en poudre - 1 gousse de vanille - 300 ml de yaourt nature

1. Dans une casserole, versez la crème et le sucre. Fendez la gousse de vanille dans la longueur et grattez les graines dans le mélange à l'aide de la pointe d'un couteau. Ajoutez la gousse et faites doucement réchauffer, en remuant sans arrêt, jusqu'à dissolution du sucre.

2. Laissez refroidir entre 2 et 3 heures au réfrigérateur.

3. Ajoutez le yaourt et mélangez.

4. Mettez en marche votre glacier. Versez la préparation par l'ouverture. Laissez tourner jusqu'à la consistance désirée, entre 20 et 30 minutes.

5. Servez la glace aussitôt ou versez-la dans un récipient pour la conserver au congélateur.

Glacier ■

Gelato Expert ■