

GLACE AU RHUM ET RAISINS SECS



Préparation : 20 min - **Repos :** 6 h - **Cuisson :** 5 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 10-15 boules

- 3 cuillères à soupe de rhum - 75 g de raisins secs - 600 ml de crème fleurette - 4 jaunes d'oeufs - 100 g de sucre en poudre

1. Trempez les raisins secs dans le rhum pendant toute une nuit ou pendant quelques heures.
2. Versez la crème dans une casserole et portez à ébullition.
3. Dans un bol, battez les jaunes d'oeufs et le sucre ensemble. En continuant à battre, versez la crème chaude sur le mélange oeufs et sucre.
4. Transvasez dans la casserole et faites cuire à feu doux en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe la cuillère.
5. Laissez refroidir entre 4 et 6 heures au réfrigérateur.
6. Mettez en marche votre glacier. Versez la préparation par l'ouverture.
7. Lorsque la glace atteint la consistance désirée, ajoutez les raisins secs et le rhum. Laissez tourner 5 minutes.
8. Servez la glace aussitôt ou versez-la dans un récipient pour la conserver au congélateur.

