### Crème glacée à la vanille

#### Ingrédients

375 ml de lait

375 ml de crème fraiche liquide

2 gousses de vanille

145 g de sucre en poudre

8 jaunes d’œufs

#### Préparation

Faire chauffer le lait + crème + sucre + gousses de vanille coupées en 2 et grattées, presque jusqu’à ébullition.

Laisser la vanille infuser 15 minutes

Battre les jaunes d’œuf au fouet, ajouter peu à peu le lait (sans les gousses de vanille) tout en continuant à mélanger

Transvaser le mélange dans une casserole et chauffer à feu doux-moyen tout en remuant

Quand la crème nappe la spatule, arrêter la cuisson

Mettre la préparation à refroidir au moins 4h

Turbiner à la sorbetière (cela prend environ 30-40 minutes)