**Crème glacée sans sorbetière**

**Pour 8 personnes :**

* [](http://image-cuisine.linternaute.com/image/original/327399/creme-glacee-sans-sorbetiere.jpg)Pour environ 1 litre de glace :
* 150 g de sucre
* 6 à 8 jaunes d'[oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml" \o "Oeuf (Ingrédient)" \t "_blank)
* 75 cl de lait
* 2 gousses de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) ou extrait
* parfum au choix
* **Préparation**

**1**Faire bouillir le lait avec l'arôme choisi (pour de la vanille, fendre les gousses en deux et les faire [infuser](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/75/infuser.shtml) avec le lait, pour du chocolat, mettre 100 g de chocolat noir fondu ou en poudre dans le lait, pour des fruits, ajouter la purée de fruit lorsque la crème est froide, pour les fruits secs, ajouter le fruit réduit en poudre ou des extraits).   
  
**2**Pendant que le lait chauffe, [battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) les oeufs avec le sucre dans un saladier.   
  
**3**Quand le lait est prêt, verser le lait chaud sur les jaunes en fouettant et remettre à chauffer la crème jusqu'à son épaississement. La crème est bonne quand il n'y a plus de mousse en surface. La crème ne doit pas bouillir afin de ne pas cuire les oeufs. Puis la verser dans un autre récipient pour arrêter la cuisson.   
  
**4**Placer la préparation au congélateur puis lorsqu'elle commence à prendre (au bout de 20 minutes), la sortir et la mixer. La replacer au congelateur et répéter cette étapes au minimum 3 fois. Plus cette opération est répétée, plus onctueuse est la glace.   
  
**5**Sortir la glace et déguster.

Pour finir... Vous pouvez aussi mélanger tout ce qui vous passe par la tête : une glace salée en entrée est une très bonne idée.

RECETTE FACILE