

Glace rhum raisins



- 300 ml de lait
- 200 ml de lait concentré non sucré
- 4 jaunes d'oeufs
- 125 g de sucre
- 100 g de raisins secs
- 3 cl de rhum
- 20 cl de crème fraîche entière

La veille, versez le rhum sur les raisins secs et réservez au frais jusqu'au lendemain.

Faites chauffer les deux laits dans une casserole. Pendant ce temps, battez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez dessus un peu de lait chaud toujours en remuant et remettez le tout dans la casserole et attendez en remuant constamment que la crème nappe la cuillère.

Laissez refroidir et mettez au frais, une nuit c'est l'idéal ou minimum 4 heures.

Le lendemain, pensez à mettre la crème fraîche et le récipient au congélateur pendant 30 minutes.

Puis battez la crème en chantilly pas trop ferme et ajoutez-la à votre crème anglaise. Versez dans le bol de la sorbetière en fonctionnement et laissez turbiner 30 minutes puis ajoutez les raisins 10 à 15 minutes avant la fin du programme. *Attention, ajoutez les raisins que lorsque la crème commence à épaissir sinon votre glace aura du mal à prendre.*

Transvasez la crème glacée dans un récipient hermétique et placez au congélateur minimum 1 heure pour avoir une glace ferme.