

Crème glacée aux feuilles de figuier

Ingrédients

60 cl de lait entier
20 cl de crème fraîche
6 jaunes d'œufs
180 g de sucre
5-6 feuilles de figuier fraîches

Préparation

Faire tiédir le lait, couper le feu et y mettre à infuser les feuilles de figuier coupées en lanières pendant environ une demi-heure.

Filtrer.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser le lait parfumé sur ce mélange.

Mettre à feu doux dans une casserole en mélangeant sans cesse jusqu'à épaississement. Couper le feu et ajouter la crème fraîche.

Verser dans la sorbetière et turbiner jusqu'à ce que la glace soit prise.

Recette : Pascale Burel