



Crème glacée à la fraise



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

500 grammes des fraises
150 grammes de sucre
1/2 citron (le jus)
2 décilitres de lait entier
3 jaunes d'œuf
2 décilitres de crème

Méthode de préparation

- 1.** Équeutez 400 g de fraises. Ajoutez 50 g de sucre et réduisez-les en purée. Coupez le reste des fraises en dés et versez-les dans la purée. Ajoutez le jus de citron.
- 2.** Chauffez le lait juste sous le point d'ébullition.
- 3.** Dans un récipient, battez les jaunes d'œufs et le reste du sucre en crème. Peu à peu, ajoutez le lait sans cesser de remuer. Reversez ce mélange dans le poêlon et laissez épaissir à feu doux en remuant avec une cuillère en bois. Pour éviter de vous retrouver avec des œufs brouillés, ne laissez surtout pas bouillir ce mélange ! Retirez du feu et laissez refroidir.
- 4.** Incorporez la crème dans le mélange aux fraises.
- 5.** Ajoutez la crème.