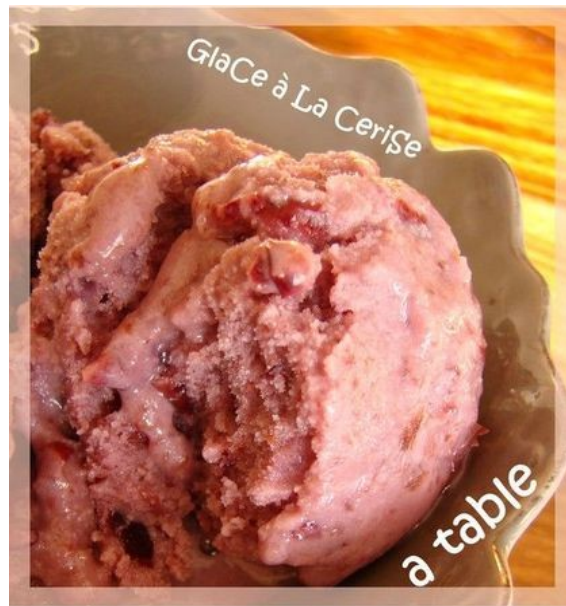


GLACE A LA CERISE



Ingrédients pour 6 personnes :

- 500 g de cerises
- 200 g de sucre en poudre
- 1/2 litre de lait
- 5 jaunes d'oeufs
- 1/2 gousse de vanille

Lavez les cerises, séchez-les, équeutez-les et dénoyautez-les. Passez les fruits au mixer pour les réduire en mousse.

Faites bouillir le lait dans une casserole, avec le demi gousse de vanille. Puis ôtez le récipient du feu, couvrez et laissez infuser la vanille quelques minutes.

Mettez les jaunes d'oeufs dans un récipient, ajoutez le sucre en poudre et battez au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez alors le lait chaud (débarassé de la vanille) et placez ce mélange en casserole. Tournez quelques minutes à la cuillères de bois sur feu doux pour que le mélange épaississe. Puis laissez bien refroidir.

Mettez à glacer en sorbetière.

Quand la glace est prise, mettez la dans une boîte hermétique et placez au moins une heure au congélateur.