

Binôme gourmand

Pour cette **glace au caramel** - [déclinaison de la crème glacée à la vanille](#) et la préférée de tous ici - je préfère exceptionnellement utiliser du caramel du commerce, plus facile à utiliser et corsé juste comme il faut. Elle n'est jamais dure à la sortie du congélateur.

Je n'ai pas précisé dans les billets précédents que l'on peut aller jusqu'à 500g de crème, ça a le double avantage d'augmenter la quantité et de diminuer la teneur en sucre.

Ingrédients :

- 400g de crème liquide entière* très froide *on peut aller jusqu'à 500g de crème, ça a le double avantage d'augmenter la quantité de glace et de diminuer la teneur en sucre.*
- 150g de caramel liquide, *du commerce ou maison***
- 30g de miel*** au goût neutre, *acacia par exemple*
- 2 œufs **entiers**
- 1 sachet de cremfix**** ou chantifix*** *merci [Amélie](#) ;)*

(1) *selon la crème utilisée la texture de la glace sera plus ou moins onctueuse, à vous de tester et de voir celle que vous préférez.*

A défaut de crémier ou de ferme près de chez moi - les vaches sont loin d'ici - j'utilise la crème "Elle et Vire" entière en pack de 1 litre oula "Pâturage" d'Intermarché en litre également. Avec la première - plus épaisse - on obtient une crème glacée très onctueuse, avec la seconde - plus fluide - la crème glacée est plus légère, à vous de voir celle que vous préférez ; ici, les avis sont partagés alors je fais une fois avec une, une fois avec l'autre. Si vous avez la chance d'acheter la crème à la ferme il n'y a aucun doute, votre crème glacée sera encore meilleure.

(2) *je vous conseille d'utiliser le lait concentré sucré en tube, plus pratique et plus simple à conserver.*

(3) *le miel remplace le sucre inverti, sucre utilisé en glacerie. Il favorise le moelleux et empêche la glace de trop durcir.*

(4) *j'utilisais jusqu'à présent des sachets "gourmandises" de chez Demarle mais je trouve le prix vraiment très élevé. La poudre pour chantilly convient parfaitement.*

Matériel :

- robot sur pied ou à main ou blender ou mixer plongeant, *j'utilise le blender. Si vous n'avez aucun de ces appareils la texture ne sera sûrement pas la même.*
- sorbetière ou turbine, *j'ai la chance d'avoir une turbine (Magimix) et croyez-moi, avec toutes les glaces que je fais elle est amortie depuis longtemps. Le grand avantage d'une turbine c'est que l'on peut faire plusieurs glaces et donc plusieurs parfums dans la journée. Chez moi elle fonctionne toute l'année.*

On y va ?

Dans le bol du blender verser tous les ingrédients **dans l'ordre***,

1. mixer d'abord à petite vitesse puis à la vitesse la plus élevée de votre blender, pendant 20 secondes montre en main, pas moins. Voilà, c'est tout pour la préparation. ***Si votre blender n'est pas très puissant mixez dix secondes de plus. Si vous utilisez un robot fouettez à vitesse lente au début et augmentez progressivement jusqu'à la vitesse la plus élevée à peu près le même temps.*** Une mousse épaisse va se former, ne l'enlevez surtout pas. ***Si vous utilisez du lait concentré non sucré et donc du sucre, mixez une première fois, laissez reposer 5 minutes et remixez une seconde fois afin que le sucre soit bien fondu.***
2. A partir de là on peut soit mettre la préparation au frais soit la mettre à turbiner immédiatement.
3. Une fois la glace terminée la mettre dans un bac en plastique et **la fermer hermétiquement**. *Si vous êtes peu nombreux à la maison préférez deux ou trois boîtes plus petites, ça évite de remettre au congélateur une glace à moitié fondue.*
4. On peut la déguster immédiatement mais je préfère la laisser au congélateur au moins 4 heures avant. *Elle est meilleure le lendemain.*

** le fait de mettre les liquides en premier permet une meilleure homogénéisation surtout si le blender n'est pas très performant.*



Au risque d'avoir un résultat différent il est important d'utiliser les mêmes ingrédients, les mêmes quantités et le même mode opératoire.