

Glace à la vanille

6 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 6 sachets de sucre vanillé
- 4 oeufs
- 1 gousse de vanille
- 150 g de sucre glace
- 40 cl de crème fraiche

La **recette**

Etape 1

Séparer les blancs des jaunes d'œuf. Ajouter aux jaunes d'œuf le sucre vanillé, le sucre glace, et la crème fraîche.

Etape 2

Avec la pointe d'un couteau, fendre la gousse de vanille dans le sens de la longueur, prélever les graines et les incorporer à la préparation. Mélanger.

Etape 3

Battre les blancs en neige. Incorporer progressivement les blancs dans le mélange puis mettre au congélateur au moins quatre heures.