

Glace à la pâte à tartiner

4 pers 30 mn

Les **ingrédients**

- 1 pot de pâte à tartiner
- 40 g de sucre en poudre
- 25 cl de lait demi-écrémé
- 2 œufs

La **recette**

Etape 1

Faire chauffer le lait à feu doux.

Etape 2

Dans un saladier, mélanger un œuf entier, un jaune d'œuf et le sucre. Ajouter le lait chaud à la préparation, mélanger. Remettre la préparation dans la casserole et laisser épaissir jusqu'à ce que la crème nappe la spatule.

Etape 3

Dans un récipient, ajouter la pâte à tartiner et incorporer le mélange chaud. Fouetter vivement jusqu'à obtention d'une crème lisse.

Etape 4

Mettre au congélateur au moins 4 heures.