

Glace à la cannelle

Pour 6 personnes :

- 250 ml de crème liquide entière
- 250 ml de lait entier
- 4 jaunes d'oeufs
- 100 g de sucre
- 4 bâtons de cannelle
- 1/2 c.c. de cannelle en poudre



1. Faites chauffer la crème et le lait dans une casserole avec les bâtons de cannelle. Arrêtez au premier bouillon. Laissez infuser une demi-heure.
2. Remettez le mélange lait + crème à chauffer après avoir enlever les bâtons de cannelle.
3. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre et la cannelle en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le mélange lait + crème sur les jaunes. Fouettez et reversez le tout dans la casserole.
4. Faites épaissir à feu doux pendant une dizaine de minutes (jusqu'à la température de 85°C). Laissez refroidir. Conservez au frais jusqu'au moment de turbiner.
5. Versez dans la sorbetière et laissez prendre.
6. Servez immédiatement ou conservez au congélateur.