

Glace à l'amarena

Ingrédients pour un bac d'un litre:

60cl de lait
13cl de crème liquide
2 jaunes d'œuf
20g de lait en poudre
10g de glucose en poudre
130g de sucre en poudre
1 vingtaine de cerises amarena et leur sirop

Mettez les cerises dans un plat et mettez les au congélateur pour la nuit.

Mélangez le lait, la crème, les jaunes d'œuf, le sucre et le lait en poudre. Mixez un petit peu et versez ce mélange dans une casserole. Faites chauffer à 85°. Laissez refroidir complètement et mettez au frais pour la nuit. Le lendemain, mettez le mélange dans votre sorbetière et faites tourner environ 30 minutes. A la fin, quand la glace est prise, ajoutez les cerises congelées et faites des marbrures avec le sirop en versant la glace dans un bac. Mettez au congélateur ou servez aussitôt.