

# Recette

Sucré



## Glace à la Vanille **LAVANY**

Préparation de la recette : 20 minutes

### Ingrédients pour 6 personnes

3 oeufs

250 g de crème liquide type fleurette

4 cuillerée à soupe de sucre roux

2 sachets de Vanille **LAVANY**

### PRÉPARATION

Dans un grand saladier, mettre les jaunes d'œufs avec le sucre roux et le **sucre Vanillé LAVANY**.  
Les battre jusqu'à obtenir un mélange blanchâtre.

Dans un second saladier, monter la crème fraîche en chantilly avec un glaçon.  
Mettre la crème fraîche 30 mn au congélateur.

Dans un troisième saladier, battre les blancs en neige bien fermes.

Ajouter le second saladier dans le premier en mélangeant délicatement.

Ajouter le troisième saladier dans le premier en mélangeant délicatement.

Verser dans des petits ramequins en aluminium ou dans de grandes barquettes.

Mettre au congélateur pendant 24 à 48 heures.

Servir avec du chocolat chaud ou du caramel, ou encore un coulis de fruits.



### Vanille **LAVANY**

14, rue Alan Turing - 81000 ALBI - France

Tél.: +33-05 63 47 77 68

contact@vanillelavany.com - <https://vanillelavany.com>

SARL LALINE SAVEURS - FR20 44449836400033

