



Glace à La Vanille

Vanilyalı Dondurma



1 kg. De lait
2 cuillères à soupe de poudre de salep
2,5 tasses à thé de sucre granulé
1 paquet de vanille

- # Mettez dans une casserole, du lait, du salep et du sucre puis mélangez.
- # Placez la casserole à moyenne température. Laissez cuire en mélangeant régulièrement.
- # Quand elle commence à cuire, mélangez avec la cuillère puis laissez encore un peu.
- # Quand le mélange commence à s'allonger, l'étape de cuisson est prête.
- # Éteignez le four, rajoutez de la vanille et mélangez.
- # Versez la glace dans un bol plastique puis mettez au congélateur.
- # Sortez et mélangez la glace avec 1 heure d'intervalle pour que la glace se cristallise puis remettez au congélateur. Répétez cette manipulation 5-6 fois de suite.
- # Après ces manipulations, la glace est prête pour servir. Vous pouvez conserver au congélateur pendant une longue durée.
- # Vous pouvez décorer pendant le service, avec des noix, des noisettes, des pistaches ou des langues de chat.

N-B: Vous pouvez trouver plusieurs marques de Salep dans les magasins.