**Mystère glacé vanille-caramel**



**Ingrédients** : (pour un moule à cake)

Glace au caramel au beurre salé :

- 150 g de coulis de caramel au beurre salé  
- 40 cl de lait entier  
- 4 jaunes d’œufs  
- 30 g de sucre en poudre  
- 20 cl de crème fraîche liquide

Coeur à la glace à la vanille :

- 2 jaunes d'oeufs  
- 20 cl de lait entier  
- 50 g de sucre en poudre  
- 10 cl de crème fraîche liquide  
- 1 gousse de vanille

Décors :

- 10 petites meringues  
- Pralin en poudre

**Recette** :

**Préparez la glace au caramel au beurre salé**: Fouettez les jaunes d’œufs avec le sucre, jusqu’à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Dans une casserole, faites chauffer le lait avec le coulis de caramel au beurre salé, jusqu’à ce qu’il soit fondu. Portez le lait caramélisé à ébullition et versez-le sur les jaunes d’œufs en mélangeant. Reversez le mélange dans la casserole et faites épaissir à feu doux, sans bouillir. La crème anglaise doit napper la cuillère. Laissez la préparation refroidir une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, montez la crème liquide bien froide en chantilly et incorporez-la au mélange. Faites prendre en sorbetière.

Tapissez un moule à cake de film alimentaire et versez la moitié de la glace dans le moule.

Déposez un rouleau d'essuie-tout vide enroulé de papier aluminium à l'intérieur de la glace. Enfoncez-le légèrement, pour qu'il donne la forme de l'insert. Congelez la glace.

**Préparez la glace à la vanille** : Fendez la gousse de vanille et grattez les graines. Faites chauffer le lait doucement avec les graines de vanille et la gousse fendue. Portez le lait à ébullition et retirez la gousse de vanille. Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre en poudre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et forme un ruban. Versez le lait bouillant sur les jaunes sans cessez de battre sur les oeufs, et reversez le mélange dans la casserole. Faites chauffer à feu doux le mélange, en remuant sans cesse, jusqu'à ce que la crème anglaise nappe la cuillère. Attention à ne pas mettre le feu trop fort ! Laissez refroidir la crème anglaise au frigo plusieurs heures. (Il faut que la préparation soit bien froide pour qu'elle prenne bien dans la sorbetière.) Fouettez la crème liquide jusqu'à ce qu'elle devienne onctueuse. (Ne faites pas une chantilly !) Incorporez la crème fouettée à la crème anglaise. Faites prendre en sorbetière.

**Montage** : Retirez le rouleau d'essuie-tout de la glace au caramel au beurre salé délicatement. Versez la glace à la vanille dans l'insert.

Il y a 2 possibilités : soit vous remplissez le reste du moule à cake avec la glace à la vanille soit vous laissez durcir l'insert à la vanille et vous compléter avec le reste de glace au caramel au beurre salé.

Ecrasez grossièrement les meringues et déposez-les sur la glace encore molle, avant de la congeler. Enfoncez-les légèrement dans la glace pour qu'elles tiennent bien. Congelez la glace pendant au moins 4h.

Tremper la moitié du moule à cake rempli de glace dans une bassine d'eau chaude pour faciliter le démoulage. Déposez la glace sur le plat de service et retirez le film alimentaire. Saupoudrez la glace de pralin. Congelez à nouveau la glace jusqu'au moment de la servir.

Attention, pour pouvoir réaliser de belles tranches, sortez la glace du congélateur 15 mn avant de servir.

***http://www.evacuisine.fr/***