

Crème glacée caramel au beurre salé de Pierre Hermé

Pour 1 litre de glace

Préparation : 20 min - Cuisson : 15 min – Congélation : 3h minimum

Ingrédients :

**Pour la sauce caramel au beurre salé (à faire la veille) :*

- 150g de sucre
- 35g de beurre demi-sel
- 50g de crème liquide entière

**Pour la crème :*

- 500g de lait demi-écrémé
- 100g de crème liquide entière
- 3 jaunes d'œufs
- 70g de sucre
- Eclats de caramel (facultatif)

Ustensiles spécifiques : deux casseroles, un saladier, un fouet, une spatule, un thermomètre de cuisson.



Réalisation :

**Pour la sauce au caramel :*

- Faire chauffer la crème quelques secondes au micro-ondes et réserver.
- Dans une petite casserole à fond épais, faire fondre le sucre à sec en l'ajoutant en trois fois. Ne pas le remuer.
- Une fois qu'il a une jolie couleur bien ambrée, hors du feu, ajouter la crème bien chaude, en la versant petit à petit, et en remuant bien à chaque fois.
- Ajouter ensuite le beurre (toujours hors du feu) et bien remuer.
- Remettre le tout sur feu moyen, et mélanger constamment jusqu'à l'obtention d'une belle sauce au caramel.
- Chinoiser le mélange et le transvaser dans une plus grande casserole.

**Pour la crème :*

- Dans la casserole contenant la sauce au caramel, verser le lait et la crème, et faire chauffer sur feu doux, sans porter à ébullition.
- Pendant ce temps, fouetter les jaunes avec le sucre sans pour autant blanchir.
- Verser le lait au caramel sur ce mélange, bien remuer et remettre le tout dans la casserole.
- Porter ce mélange à 86°, exactement comme pour une crème anglaise.
- Verser ensuite le tout dans un récipient, et laisser au frais toute une nuit si possible.

**Le jour J :*

- Sortir la crème du réfrigérateur, et la mélanger au fouet.
- La mettre ensuite en sorbetière jusqu'à ce qu'elle prenne la consistance d'une crème glacée, et la placer ensuite au congélateur.
- Une crème glacée maison se déguste généralement le jour même. Dans le cas contraire la laisser environ 30 min au réfrigérateur avant de la servir. Bon appétit !