



Crème glacée maison aux cerises

[RECETTES](#) - [DESSERTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 5 MIN

TEMPS DE REPOS : 60 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 tasses de cerises fraîches, dénoyautées
- $\frac{3}{4}$ tasse de sucre blanc
- $\frac{1}{2}$ gousse de vanille
- 2 tasses de crème 35 %
- 2 tasses de crème 10 %
- Une pincée de sel

Préparation

1. Réduire en purée les cerises à l'aide d'un presse-purée tout en laissant quelques morceaux de cerise.
2. Couper en deux la demi-gousse de vanille sur la longueur et en retirer les graines. Les ajouter aux cerises.
3. Ajouter le sucre et faire chauffer légèrement dans un petit chaudron pendant quelques minutes. Suffisamment pour faire fondre le sucre, mais sans porter le mélange à ébullition.
4. Dans une sorbetière, ajouter le mélange de cerises, la crème 35 %, la crème 10 % et le sel.
5. Turbiner le mélange dans la sorbetière pendant 20 minutes ou plus selon le modèle que vous avez.
6. Déposer le mélange dans un moule à pain en métal et le mettre au congélateur pendant 1 à 2 heures.
7. Déguster.