



### Pour 6 personnes

25 minutes de préparation  
30 minutes de cuisson

### Ingrédients

30 cl de crème fleurette fraîche  
20 cl de lait entier  
6 jaunes d'œufs  
Une dizaine de calissons, coupés  
en tous petits morceaux  
50 g de sucre  
Quelques gouttes d'arôme naturel  
d'amandes  
30 g d'amandes en poudre  
Quelques calissons pour le décor

### Préparation

Portez à ébullition la crème avec le lait. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.

Versez le lait et la crème chaude sur les œufs, remettez-le tout dans la casserole sur un feu moyen. Remuez constamment jusqu'à ce que la crème devienne très épaisse. Ne faites surtout pas bouillir !

Ajoutez les calissons, l'arôme et les amandes en poudre. Mélangez bien et laissez refroidir complètement avant de turbiner la glace dans une sorbetière.

Mettez la glace dans un moule en silicone en forme de cœur et mettez-le au congélateur pour que la glace prenne bien la forme du cœur (environ 4 heures).

Démoulez juste avant de servir.

**Astuce :**  
Décorez de jolis calissons

# Glace aux calissons

Bonhôte & Confiserie - Le partage au cœur de la St Valentin



Bonhôte & Confiserie - Le partage au cœur de la St Valentin