



8 PERSONNES

🕒 Préparation : 15 min

Prise : 15 min

- 750 ml de lait entier
- 8 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre semoule
- 200 ml de crème liquide
- 150 g de chaource



### CONSEILS & ASTUCES

Pour refroidir la crème plus vite, vous pouvez placer la calotte dans de l'eau glacée.

Fromage

## GLACE AU CHAOURCE

1. Portez le lait et la moitié du sucre à ébullition. Blanchissez les jaunes avec le reste du sucre.
2. Versez doucement une partie du liquide sur les jaunes d'œufs tout en mélangeant activement, puis versez le mélange dans le récipient de cuisson.
3. Portez le mélange à 90 °C, comme une crème anglaise.
4. Dans une calotte, écrasez le chaource.
5. Passez la crème au chinois et ajoutez-la dans la calotte.
6. Refroidissez l'appareil obtenu en le vannant constamment.
7. Mettez l'appareil dans une sorbetière et turbinez pendant 15 min pour obtenir la glace. Réservez au congélateur.
8. Servez cette préparation au moment du fromage, accompagnée d'un mesclun et d'une tranche de pain aux figes.