

Crème glacée à la patate douce

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 6 à 8 minutes

INGREDIENTS :

- 2 ½ tasses de crème épaisse
- toute une tasse de lait
- ¾ de tasse de sucre brun foncé
- 5 jaunes d'œufs
- 1 tasse de purée de patate douce
- ¼ de cuillère à café de noix de muscade moulue
- ¾ de cuillère à café de cannelle moulue

ETAPES DE PREPARATION :

- Chauffer la crème, le lait, et la cassonade dans une casserole moyenne lourde, en remuant occasionnellement, jusqu'à dissolution du sucre et le mélange chaud.
- Dans un petit bol, fouetter les jaunes d'œufs brièvement puis verser lentement environ 1 tasse du mélange chaud dans les jaunes.
- Verser dans la casserole le mélange de jaunes d'œufs en fouettant constamment.
- Cuire à feu moyen, en remuant constamment, jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement et nappe le dos d'une cuillère (6 à 8 minutes). Ne pas faire bouillir.
- Filtrer le mélange dans un bol.
- L'ajouter à la purée de patate douce en remuant.
- Couvrir et mettre au congélateur.

LES PARTICIPANTS :

- Jeff, Charlène, Chen, Dédé, Bélanie, Cécile.