**Glace aux oréos**

[](http://image-cuisine.linternaute.com/image/450/365910/glace-aux-oreos.jpg)

[Agrandir la photo](http://image-cuisine.linternaute.com/image/450/365910/glace-aux-oreos.jpg)

Recette proposée par [Coralie Batista](http://copainsdavant.linternaute.com/membre/9326300/9466486192/coralie_batista/)

http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/image/commun/picto_citation.gifUne glace très gourmande avec ces petits gâteaux venus d'Outre-Atlantique. http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/image/commun/picto_citation_fin.gif

* [Recette facile](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-facile/)

**Pour 4 personnes :**

* 15 ml de crème fleurette
* 20 ml de lait demi-écrémé
* 2 jaunes d'[oeuf](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml" \o "Oeuf (Ingrédient)" \t "_blank)
* 60 g de sucre en poudre
* 1 cuillère à café d'arôme de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) liquide
* 8 oréos grossièrement émiettés
* **Préparation :** 40 mn
* **Cuisson :** 0 mn
* **Repos :** 60 mn
* **Temps total :** 100 mn

* **Préparation**

**1**[Fouetter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/67/fouetter.shtml) vivement les jaunes d'œufs avec le sucre et l'extrait de vanille liquide jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.   
  
**2**Ajouter alors le lait petit à petit tout en continuant de [fouetter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/67/fouetter.shtml).   
  
**3**[Monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter.shtml) la [crème fleurette](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300116/creme-fleurette.shtml) en chantilly et l'incorporer délicatement au mélange précédent. Laisser reposer au frais pendant 1h minimum.   
  
**4**Mettre alors en sorbetière, laisser turbiner 15 minutes et ajouter les oréos émiettés. Laisser turbiner encore 5 minutes. Vous pouvez déguster la glace dès la sortie de la sorbetière ou mettre dans un bac à glace au congélateur.

Pour finir... Vous pouvez varier les parfums en remplaçant les oréos par des cookies, des brownies...

* [Ajouter au carnet](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/livrerecette/annotation_recette.php?f_id_recette=344008&f_type=a&f_fait=a)
* [Imprimer](javascript:openWindow('/femmes/cuisine/cgi/recette/imprimer.php?f_id_recette=344008&f_cle_recette=3949800536');)
* [Envoyer](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/mail/envoyer_recette.php?f_id_recette=344008)
* [Donnez votre avis](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/avis/depose_avis.php?f_id_recette=344008)