**Glace vanille brownie et éclats de caramel**

[Réagissez !](http://femme.planet.fr/recettes-glace-vanille-brownie-et-eclats-de-caramel.213923.751.html#com-first-title)



**Les dernières recettes Glaces**

* [Glace nectarine et abricot sans sorbetière](http://femme.planet.fr/recettes-glace-nectarine-et-abricot-sans-sorbetiere.214953.751.html)
* [Sorbet au pamplemousse sans sorbetière](http://femme.planet.fr/recettes-sorbet-au-pamplemousse-sans-sorbetiere.213926.751.html)
* [Glace au mascarpone façon Tiramisu](http://femme.planet.fr/recettes-glace-au-mascarpone-facon-tiramisu.213856.751.html)
* [Glace à la vanille et aux éclats de Toblerone](http://femme.planet.fr/recettes-glace-a-la-vanille-et-aux-eclats-de-toblerone.213838.751.html)
* [Glace chocolat-caramel sans sorbetière](http://femme.planet.fr/recettes-glace-chocolat-caramel-sans-sorbetiere.213804.751.html)

Publicité

[Déposez votre recette](http://femme.planet.fr/concours/recettes)

**Note actuelle :**

3

**3 / 5**   
**Noter cette fiche :**

Haut du formulaire

[Poor](http://femme.planet.fr/recettes-glace-vanille-brownie-et-eclats-de-caramel.213923.751.html#20)

[Okay](http://femme.planet.fr/recettes-glace-vanille-brownie-et-eclats-de-caramel.213923.751.html#40)

[Good](http://femme.planet.fr/recettes-glace-vanille-brownie-et-eclats-de-caramel.213923.751.html#60)

[Great](http://femme.planet.fr/recettes-glace-vanille-brownie-et-eclats-de-caramel.213923.751.html#80)

[Awesome](http://femme.planet.fr/recettes-glace-vanille-brownie-et-eclats-de-caramel.213923.751.html#100)

Bas du formulaire

**Temps de préparation :** 15 mn

**Temps de cuisson :** 10 mn

**Temps de repos :** 5 mn

**Budget :**Bon marché

**Difficulté :**Facile

Pour 4 personnes

**Ingrédients pour Glace vanille brownie et éclats de caramel**

40 cl de lait frais entier  
20 cl de crème fleurette entière  
3 jaunes d’oeuf  
120 g de sucre  
2 gousses de vanille  
1 part de brownie (maison ou non) coupée en petit morceaux  
4 carambar brisés au couteau

**Préparation pour Glace vanille brownie et éclats de caramel**

Verser le lait dans une casserole et le porter à ébullition.  
Retirer la casserole du feu et verser la crème, bien mélanger.  
Ajouter les gousses de vanille fendues et laisser infuser.

Battre les jaunes à l'aide d'un fouet avec le sucre dans un bol jusqu’à ce que le mélange blanchisse. Y Verser ensuite le lait, en filet, tout en remuant.

Faire chauffer cette préparation à nouveau et remuer jusqu’à ce que la crème épaississe.  
Retirer du feu et laisser refroidir.

Incorporer ensuite délicatement les morceaux de brownie et de Carambar.  
Transvaser alors le tout dans un bac à glace.  
Quand la crème a refroidi, la glisser au congélateur 3 heures. Ne pas oublier durant ce laps de temps, 1 fois par heure, de venir fouetter la glace.