

Glace

Pour 4 personnes.

A la vanille

¾ l de lait, 6 jaunes d'œufs, 1 bâton de vanille, 180 g de sucre.

Faire bouillir le lait avec la vanille. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajouter dans le lait tiède. Porter sur le feu et faire cuire doucement. Laisser refroidir et verser le composé dans la sorbetière. Mettre au réfrigérateur pendant 4 heures.

Au chocolat

½ l de lait, 130 g de chocolat à croquer, 120 g de sucre, 4 jaunes d'œufs.

Faire fondre le chocolat dans un peu d'eau. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajouter le lait tiède et le chocolat fondu. Mettre sur le feu et, toujours en remuant, porter à ébullition. Faire refroidir et verser dans la sorbetière.

A la fraise

½ l lait, 3 œufs, 6 c de sucre, 6 c de pulpe de fraises.

Faire bouillir le lait, puis le laisser refroidir. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter le lait et faire cuire au bain-marie. Laisser refroidir puis incorporer la pulpe de fraises et les blancs montés en neige. Faire glacer dans la sorbetière placée dans le réfrigérateur.

A la pastèque

Procéder comme pour la glace à la fraise.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.