

## Ingrédients pour 1 litre

Ingrédient	Quantité
de lait entier	4 dl
de crème liquide	2 dl (40% MG)
lait en poudre	20 gr (écrémé)
Sirop de glucose	40 gr ((ou dextrose, ou sucre))
de sucre fin	120 gr
Jaunes d'oeufs	4
feuille de gélatine	1
de lierre terrestre	1 grosse poignée

## Préparation

1. - Porter à ébullition le lait entier, le sirop de glucose, les 3/4 du sucre, le lait en poudre et la crème.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. - Ajouter le lierre terrestre ciselé.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. - Pendant ce temps, battre les jaunes d'œufs avec le reste du sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange aéré.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. - Verser une petite partie de la masse chaude sur les œufs et mélanger gentiment.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. - Remettre le tout dans la casserole et porter à 85°C tout en remuant.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
6. - Mixer le tout (avec un mixeur), goûter et ajuster le goût en ajoutant du lierre si nécessaire.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

7. - Filtrer le mélange au tamis puis ajouter la feuille de gélatine préalablement trempée dans l'eau.

---

---

8. - Mixer encore le tout pendant une minute.

---

---

9. - Refroidir le mélange le plus vite possible dans un bain-marie froid.

---

---

10. - Mettre au frigo pendant 15 min, puis dans la sorbetière.

---

---