



## *Glace Jamaïque*

2 dl de lait  
2 dl de crème  
3 jaunes d'œufs  
130 g de sucre  
1 gousse de vanille ou de l'arôme vanille  
40 g de raisins secs  
1/2 dl de rhum (ou arôme de rhum)

- Dans une tasse, mettez les raisins secs et 2 c. à soupe de rhum afin que les raisins s'imprègnent de rhum pendant au moins 2 heures et réservez.

- Dans une casserole, mettre le lait et la gousse de vanille fendue préalablement.

- Porter à ébullition puis retirer du feu et laisser infuser 10 minutes. Gratter la gousse de vanille pour laisser les grains dans le lait et la retirer..

(Ou ajouter directement 1 c. à café d'arôme vanille dans le lait.)

- Ajouter la crème, le sucre et les jaunes d'œufs et porter à nouveau à ébullition jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.

Retirer du feu et laisser refroidir. Puis ajouter le reste de rhum (4 c. à soupe)

Les verser dans la sorbetière en mouvement.

A cause de l'alcool la glace est moins solide, inutile de la sortir du congélateur à l'avance pour servir. C'est mieux de la préparer à l'avance et de la conserver au congélateur pour la servir ferme, et non au sortir de la sorbetière car elle serait trop molle