



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



La crème glacée, c'est tellement simple!

Ingrédients

115 ml (1/2 tasse) de crème 10 %
10 ml (2 c. à thé) de sucre blanc
Quelques gouttes d'essence de vanille
Un petit sac de plastique à congélation Ziplock^{MC}
Deux grands sacs de plastique à congélation Ziplock^{MC}
125 ml (1/2 tasse) de sel
Environ 1 l (4 tasses) de cubes de glace

Préparation

Verser la crème, le sucre et la vanille dans le petit sac de plastique et bien refermer le sac. Placer la glace, le sel et le petit sac de plastique dans un grand sac de plastique qui aura été préalablement doublé. Bien fermer les grands sacs. Brasser le tout pendant 5 minutes. Vous pouvez aussi porter des mitaines pour ne pas vous geler les mains! Sortir le petit sac et bien rincer pour éviter que l'eau salée ne tombe à l'intérieur en l'ouvrant. Et voilà! Votre mélange de crème est devenu de la crème glacée.

Crème glacée à la vanille (avec sorbetière)

Ingrédients

500 ml (2 tasses) de crème à fouetter 35%
125 ml (1/2 tasse) de sucre
375 ml (1 1/2 tasse) de lait 2%
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

Préparation

Mélanger la crème et le sucre et mettre le mélange au four à micro-ondes afin que le sucre soit complètement dissous. Réfrigérer durant la nuit. Ajouter le lait et l'extrait de vanille au mélange. Mettre le tout dans la sorbetière et utiliser selon les instructions du fabricant.