



Crèmes

Glaçage vanille



10 min	10 min	0	0	230
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour le glaçage

220 g **Sucre glace**
120 g **Beurre**
45 g **Crème allégée**
0.5 **Gousse(s) de vanille**

Étape 1

Préparation du glaçage

- 1 Mettre le beurre et la moitié du sucre glace dans un grand saladier, battre jusqu'à ce que la préparation soit légère et aérée.
- 2 Couper la gousse de vanille en deux, récupérer les graines à l'aide du dos d'un couteau. Ajouter les graines de vanille dans le saladier.
- 3 Ajouter la crème et le restant de sucre et continuer à fouetter jusqu'à obtention d'une préparation légère et aérienne.
- 4 En été, commencer la préparation avec moins de crème et en ajouter si nécessaire. En hiver, ajouter un peu plus de crème pour obtenir la texture désirée.

Étape 2

Dressage

- 1 Utiliser immédiatement ou conserver au réfrigérateur pendant 2 à 3 jours.
- 2 Si le glaçage a été mis au réfrigérateur, le laisser à température ambiante et le fouetter avant usage.