***Glace au rhum-raisins***

***Pour : 6 personnes
Durée de préparation : 2 heures et 15 min
Durée totale : 2 heures et 30 min***

**Ingrédients :**

- 5 dl de lait
- 5 jaunes d’œufs
- 100 gr de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 80 gr de raisins secs
- 1 verre à liqueur de rhum
- 2dl de crème fraîche

**Préparation :**

Hacher les raisins secs
Faire tiédir le rhum et en arroser les raisins, laisser macérer 2 heures
Fouetter les jaunes d’œufs et le sucre au batteur

**Cuisson :**

Faire bouillir le lait avec le sucre vanillé
Ajouter le lait chaud au mélange sucre+jaunes d’œufs en fouettant
Faire épaissir sur feu doux sans cesser de tourner et en évitant l’ébullition
La crème doit napper la cuillère

**Tour de main :**

Tremper la casserole dans l’eau froide pour arrêter la cuisson et laisser refroidir
Fouetter la chantilly et la rajouter au mélange
Ajouter les raisins sans leur jus de macération. Ne pas les presser

