***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

