

**Ingrédients :**

40 cl de lait entier

20 cl de crème **liquide entière** (une petite brique rouge !)

70 g de sarrasin / graines de kasha (graines de sarrasin décortiquées)

120 g de sucre en poudre

2 jaunes d'œufs

**Préparation :**

Torréfier les graines de sarrasin 5 minutes à 160°C. Ou à la poêle les faire légèrement colorer.

Faire un caramel blond à sec avec 40g de sucre (pas de caramel foncé qui neutraliserait le gout du blé noir...) et ajouter le blé noir torréfié

Ajouter les 40 cl de lait entier et remettre sur un feu moyen pour faire fondre le caramel

Laisser infuser 30 minutes hors du feu.

Passer le mélange au chinois pour retirer les graines de sarrasin

Dans un saladier, fouetter les 2 jaunes avec les 80g de sucre et ajouter le mélange filtré.

Faire chauffer à feu moyen, tout en mélangeant tranquillement.

Couper le feu dès que la préparation nappe la cuillère (ou dès qu'elle atteint 80°C si vous avez un thermomètre). Comme une crème anglaise (attention de ne pas cuire les œufs...)

Ajouter la p'tite brique de crème entière froide...

Réserver au frigo au moins 2 ou 3 heures avant de mettre dans la turbine

Turbiner. (De 30 min à une heure suivant la turbine)

Quand le mélange est pâteux transférer la crème glacée dans un bac en plastique et laisser deux heures au congélateur.

Si la crème glacée est faite la veille, la passer du congélateur au frigo une grosse heure avant dégustation pour qu'elle retrouve un état crémeux...