

# les recettes d'Alice

## Crème glacée au basilic et aux olives



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



25 minutes



5 minutes



Facile

### INGREDIENTS

50 cl de lait	½ gousse de vanille
25 cl de crème liquide	10 cl d'huile d'olive
10 feuilles de basilic	45 gr d'olives noires hachées
6 jaunes d'oeufs	40 gr de pistaches concassées
85 gr de sucre	

### MATERIEL NECESSAIRE

1 sorbetière

### PREPARATION ET REALISATION

- 1- Dans un saladier blanchir les jaunes et le sucre.
- 2- Dans une casserole chauffer le lait, la crème, l'huile d'olive, les feuilles de basilic hachées fin et la gousse de vanille grattée.
- 3- Verser sur les jaunes et cuire à la nappe.
- 4- Mettre le tout à refroidir 2 heures.
- 5- Verser dans la sorbetière avec les olives et les pistaches et laisser tourner 20 min. Servir

### CONSEILS ET ASTUCES

Alice Délice

