# Crème Glacée Au Caramel Salé

Une sorbetière... un rêve enfin concrétisé...
***
Mettre le bac au congélateur 24h avant...
***
Préparer la crème à glacer 12h minimum avant et la laisser au frigo
70g de sucre semoule
7 jaunes d'oeufs (pour les adeptes des macarons garder les blancs)
650ml de lait entier avec une cuillère à café d'extrait de vanille en poudre
75g de beurre 1/2 sel
130g de sucre pour le caramel
1 cuillère à soupe d'arôme tarte tatin
Fouetter les jaunes avec les 75g de sucre et verser le lait bouillant dessus
Faire le caramel. Mettre le sucre dans une casserole et le laisser réduire doucement puis ajouter le beurre et l'arôme. Ne pas saisser de mélanger jusqu'à une texture compact et souple.
Mélanger les 2 éléments. Laisser refroidir et mettre 12h au frigo
***
On y va...

Laisser la sorbetière tourner jusqu'à la texture souhaitée (35mn)
Remettre le bac au congélateur pour redurcir un peu