 **Glace Plombière**

**- 100 g de fruits confits
- 50 g de kirsch ([cointreau](http://croquantfondantgourmand.com/liqueur-dorange/%22%20%5Ct%20%22_blank) pour moi)
- 400 g de lait
- 200 g de crème fraîche liquide
- 6 jaunes d'œufs
- 125 g de sucre**

Couper les fruits confits en petits dés et les laisser macérer pendant plusieurs heures dans l'alcool.
Porter le lait et la crème à ébullition.
Battre les jaunes et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
Verser le mélange lait-crème bouillant sur le mélange œufs-sucre.
Remettre sur le feu jusqu'à ce que le mélange nappe la cuillère sans bouillir (crème anglaise).
Laisser refroidir.
Incorporer les fruits confits.
Placer le tout en sorbetière ou dans la turbine.
Vous pouvez la consommer tout de suite pour une glace bien crémeuse.
Vous pouvez aussi la conserver au congélateur, vous la sortirez alors quelques minutes avant de la déguster.