 **Glace saveur pain d'épices**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 40 cl de lait
- 5 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 30 g de** [**miel**](http://recettes.de/miel) **(mille fleurs pour moi)
- 1 petite càc d'épices pour pain d'épices (2 g environ)**

**1 turbine à glace ou une sorbetière**

Mettre le lait à chauffer.
Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre et le miel, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Verser le lait bouillant sur le mélange, ajouter les épices et bien mélanger.
Reverser dans la casserole et porter sur le feu en remuant sans arrêt jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère (si vous avez un thermomètre, la température sera à 85°).
Verser dans un saladier et laisser refroidir avant de mettre au réfrigérateur.
Lorsque la crème est bien froide, mettre à turbiner.
Dès que la crème a la bonne consistance, la mettre dans un bac au congélateur si elle ne doit pas être servie tout de suite.
Sortir au moment de la dégustation car la glace se réchauffe très vite.