 **Crème glacée à la verveine**

 **Pour 1 bac de** [**Crème glacée**](https://recettes.de/glaces) **à la verveine**

**- 500 ml** [**lait**](https://recettes.de/lait) **½ écrémé**
**- 100 feuilles de** [**verveine**](https://recettes.de/verveine) **citronnelle fraiche**
**- 4 jaunes d'œufs**
**- 60 g de sucre (1)**

Laver et sécher les feuilles de verveine.
Porter le lait à ébullition.
Hors du feu, ajouter les feuilles de verveine et remuer pour bien les immerger.
Couvrir et laisser infuser pendant au-moins 15 minutes.
Mélanger dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre.
Filtrer l'infusion de verveine et reporter le lait à ébullition.
Verser en filet le lait bouillant tout en remuant.
Reverser l'ensemble à la casserole et faire chauffer jusqu'à ce que la crème "[**nappe**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)" la cuillère.

**Vous pouvez aussi préparer la crème au Thermomix :**

Mettre le sucre et les jaunes d'œufs dans le bol et mixer **30 secondes / en vitesse 4**.
Verser le lait infusé (sans le faire réchauffer) et enclencher **10 min/80/vitesse2 sens inverse**.

Dans les deux cas, verser la crème dans un saladier.

[**Filmer au contact**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) et laisser refroidir avant de mettre au réfrigérateur pendant plusieurs heures pour que la crème soit très froide
Verser la crème dans le bac de la turbine ou de la sorbetière et laisser turbiner jusqu'à consistance d'une glace crémeuse.
Verser dans un bac, et entreposer au congélateur.