 **Glace à la Pralinoise**

[](http://storage.canalblog.com/19/14/501700/36436290.jpg)

**Pour 6 gourmands**

***Sur ma Paillasse :***

**1 œuf - 125 g de sucre - 300 g de crème fleurette - 250 g de lait - 200 g de pralinoise - 60 g de nougatine Vahiné -**

***Au Travail :***

* Casser la pralinoise dans un grand bol. Rajouter le lait et faire fondre au micro-ondes en surveillant.
* Bien remuer.
* Battre l'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
* Ajouter le lait à la pralinoise et la nougatine.
* Laisser refroidir.
* Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme (consistance mousse à raser).
* Mélanger avec la préparation à la Pralinoise.
* Mettre le récipient au réfrigérateur jusqu'à ce que la préparation soit bien froide.
* Mettre en turbine pendant environ 20 mn (il y avait trop de préparation pour ma cuve, je l'ai donc fait en 2 fois).
* Débarrasser dans un bac. Fermer et entreposer au congélateur jusqu'au service.