**Comme un sundae**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/07/glace-facon-sunday-juillet-2009-051.psd-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquant-Gourmands :**

**- 100 g de sucre vanillé maison**  
**- 200 g de crème liquide**  
**- 250 g de lait ½ écrémé**  
**-** [**caramel**](https://recettes.de/caramel)**,  sauce au chocolat  ou coulis de fruits  
.**Mélanger la crème, le lait et le sucre.  
Mettre au réfrigérateur un petit moment pour que le mélange soit bien froid, ce qui facilitera le travail de la turbine.  
Vider dans le bac de la turbine.  
Laisser tourner pendant environ 30 minutes.

À ce stade, la crème est très onctueuse, comme nous sommes de gros gourmands, je l'ai utilisée tout de suite, autrement vous pouvez la laisser en attente au congélateur. Il faudra alors la sortir un peu à l'avance pour lui redonner de la souplesse.

Garnir les coupes.  
Arroser à votre convenance de caramel, [**sauce au chocolat**](https://croquantfondantgourmand.com/sauce-nappante-au-chocolat/) ou coulis de fruits.  
J'ai utilisé le [**caramel liquide**](https://croquantfondantgourmand.com/caramel-liquide/) que j'ai toujours en réserve.  
  
Un régal!!!