

**GLACE AU LAIT N° 2**  
**(Recette de Mattéo BARTOLONI – Restaurant Pertica à Vendôme)**

**Ingrédients pour 2 bols Pacojet® :**

1 litre 200 de lait entier, cru si possible  
240 g de sirop de glucose  
240 g de lait concentré non sucré  
50 g de poudre de lait  
3 g de stabilisateur Sevagel 65G

Mélanger ensemble la poudre de lait et le stabilisateur. Faire bouillir le lait entier et lui incorporer tous les autres ingrédients de la recette. Répartir l'appareil obtenu dans deux bols Paco®. Laisser refroidir et entreposer ensuite au grand froid entre -18° et -22° pendant un minimum de 24 heures.

Portionner à la demande. Si vous trouvez cette glace un peu trop "molle", la remettre une vingtaine de minutes au moins à -20°.

**NB :** pour une glace au lait plus originale, vous pouvez la faire avec du lait de chèvre.