

FARANDOLE GOURMANDE



GLACE A LA VANILLE & NOIX DE PECAN CAMELISES

Ingrédients :

500 ml de lait entier
200 ml de crème liquide entière
40 g de sucre en poudre
30 g de sirop de glucose déshydraté
½ cc de vanille en poudre
4 jaunes d'œuf
50 g de noix de pécan

Pour le caramel :

75 g de sucre en poudre
1 cs d'eau

Préparation

Mélanger dans un saladier les jaunes d'œuf. Dans une casserole versez le lait, la crème liquide, les sucres et la vanille en poudre, et porter doucement à ébullition. Versez ensuite la préparation chaude sur les œufs puis mélangez bien. Versez à nouveau le mélange dans votre casserole et faites cuire à feu doux jusqu'à ce que la préparation nappe votre cuillère en bois. Laissez refroidir, puis déposez la préparation dans votre frigo pour deux bonnes heures.

.../...

Pour le caramel : déposez le sucre en poudre et l'eau dans une casserole à fond épais. Laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que le caramel se colore. Pendant ce temps réduisez en petits morceaux vos noix de pécan à l'aide de votre rouleau à pâtisserie. Préparez sur une plaque une feuille de papier sulfurisé afin d'y déposer le caramel. Lorsque le caramel est prêt ajoutez les noix de pécan, mélangez, puis versez le mélange en une fine couche sur la feuille de papier sulfurisé (il faut être rapide car le caramel durcit très vite !), puis laissez-le refroidir.

Déposez la préparation vanillée dans votre sorbetière puis faites tourner pendant 30 minutes environ.

Cassez le caramel en petits morceaux, toujours à l'aide de votre rouleau à pâtisserie, puis lorsque votre glace est prise ajoutez-les à la glace.

Laissez congeler pour deux heures avant dégustation.

Bon appétit !