

Glace café

Catégorie : Glaces & sorbets

Ingrédients

- 75g de grains de café The Awakening de Jones Brothers Coffee
- 140g de sucre
- 500g de lait + environ 100g
- 150g de crème liquide entière + environ 100g

Préparation

1. Recette : Concassez les grains de café et mettez-les dans une casserole avec les de lait et les de crème.
2. Portez le liquide à ébullition, puis couvrez la casserole et laissez infuser (j'ai laissé infuser pendant 1h30 environ, à vous de modifier en fonction de la force de votre café et de vos goûts personnels, vous pouvez goûter le liquide pour avoir une idée du résultat final).
3. Filtrez le mélange, pesez le liquide ainsi obtenu, et compléter avec du lait et de la crème pour arriver au poids initial : au début, il y avait de crème + lait, en pesant après l'infusion j'avais de liquide donc j'ai rajouté de crème et de lait pour arriver à nouveau à .
4. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, puis ajoutez le liquide infusé au café.
5. Versez le tout dans une casserole, et faites cuire comme une crème anglaise, à 85°C.
6. Ensuite, laissez refroidir, puis placez au réfrigérateur afin d'avoir une préparation bien froide.
7. Versez dans votre sorbetière, et faites prendre la glace selon le mode d'emploi de votre appareil.
8. Débarrassez dans un récipient et placez au congélateur.
9. Et voilà, régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com