

Glace à la noisette

Catégorie : Glaces & sorbets

Ingrédients

- 200g de crème (1)
- 200g de crème (2)
- 130g de purée de noisette (vous pouvez la faire maison, il suffit de mixer des noisettes torréfiées jusqu'à avoir une purée. Sinon vous pouvez en trouver dans le commerce, facilement en magasin ou rayon bio)
- 75g de sucre
- 50g de jaunes d'œufs (environ 3 jaunes d'œuf)
- 2 cuillères à soupe de miel
- 3g de stabilisateur
- 5g de glucose en poudre

Préparation

1. : de lait de crème (1) de crème (2) de purée de noisette (vous pouvez la faire maison, il suffit de mixer des noisettes torréfiées jusqu'à avoir une purée.
2. Faites cuire comme une crème anglaise, jusqu'à 84°C, puis ajoutez la purée de noisette.
3. Laissez la crème refroidir jusqu'à 30°C, puis montez la crème (2) en chantilly.
4. Incorporez la crème fouettée à la crème anglaise, puis placez le mélange au réfrigérateur.
5. Quand la crème est bien froide, versez-la dans votre sorbetière et laissez-la environ 30 à 40 minutes (tout dépend de la consistance que vous voyez, et du mode d'emploi de votre sorbetière) avant de la verser dans un récipient et de la mettre au congélateur.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com