

Glace sirop d'érable & noix de pécan

Catégorie : Glaces & sorbets

Ingrédients

- 450g de lait
- 40g de lait entier en poudre
- 130g de sirop d'érable
- 60g de glucose atomisé (en poudre)
- 80g de jaune d'œuf
- 240g de crème liquide minimum 30% de matière grasse
- 75g de noix de pécan

Préparation

1. Faites chauffer le lait avec le lait en poudre à 30°C.
2. Ajoutez le sirop d'érable et le glucose atomisé, en laissant le mélange sur le feu, puis quand il atteint 40°C ajoutez les jaunes d'œufs et la crème.
3. Faites ensuite cuire comme une crème anglaise, en remuant constamment sans dépasser 85°C.
4. Laissez refroidir, puis mettez au frais jusqu'à ce que la crème soit bien froide.
5. Ensuite, transformez la crème en glace selon le mode d'emploi de votre sorbetière.
6. Quand elle commence à être prise, ajoutez un peu de sirop d'érable en filet et les noix de pécan hachées.
7. Versez-la dans un contenant froid (mis au congélateur au moins quelques minutes avant) et mettez la glace au congélateur.
8. N'oubliez pas de la sortir plusieurs minutes en avance pour pouvoir faire des jolies boules et vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com