

GLACE À LA RENOUÉE DU JAPON



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Renouée du Japon	400 gr
Oeufs	4 pièces
crème fraîche fouettable	2 dl
sucre	200 gr

Préparation

1. Couper la renouée en petits morceaux, mélanger à 80gr de sucre et faites cuire à feu doux jusqu'à obtention d'une compote puis laisser refroidir. Remarque : pour la version rapide, cuisson 30 minutes au four à micro-onde en mélangeant à mi-cuisson.

2. Monter la crème fraîche en chantilly épaisse.

3. Battre les blancs d'œufs en neige avec une pointe de sel.

4. Travailler les jaunes d'œufs au fouet électrique avec 120 g de sucre jusqu'à ce que le mélange s'éclaircisse

5. Mélanger la renouée avec les jaunes d'œufs, les blancs en neige et la chantilly délicatement. Faites prendre en sorbetière. Remarque : si vous ne disposez pas d'une sorbetière, vous pouvez mettre le mélange au surgélateur mais le sortir et le mélanger après 1h et 2h.
