

GLACE À L'AIL DES OURS SUR CHIPS DE PARMESAN



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Ail des ours	25 gr
Pousses d'épinards	50 gr
Vin blanc	1 c. à s.
Vinaigre d'ail des ours	1 c. à s.
crème fraîche	100 ml (légèrement fouettée)
Parmesan	40 gr
Sel, poivre	

Préparation

1. Préparer le vinaigre à l'ail des ours : mettre dans une bouteille des fleurs et des feuilles + tiges d'ail des ours. Verser-y du vinaigre de vin blanc que vous aurez préalablement porté à 70° C. Ajouter quelques grains de poivre blanc et un peu de sel. Laisser refroidir sans bouchon. Bouchonner une fois que le vinaigre est bien refroidi. On peut déjà consommer ce vinaigre après une huitaine de jours.
2. Préparation de la glace : mixer l'ail des ours et les épinards avec le vin et le vinaigre d'ail des ours, saler et poivrer. Incorporer délicatement la crème légèrement battue. Laisser prendre au congélateur 3h environ.
3. Préparer les chips de fromage : répartir le fromage râpé sur une feuille de papier cuisson en formant des rectangles de 5 sur 10 cm. Mettre à fondre et à gratiner le fromage dans un four préchauffé à 180° C, pendant 7 à 8 min. Quand le fromage est bien gratiné, laisser tiédir les rectangles de fromage sur un rouleau à pâtisserie de manière à les former en cupule.
4. Présentation : mettre la glace au réfrigérateur 30 min environ avant de la servir. Façonner des boules avec une cuillère à glace et dresser 1 boule sur chaque chips de parmesan.