

GLACE À L'ASPÉRULE ODORANTE



Ingédients pour 16 personnes

Ingédient	Quantité
Aspérule odorante	45 brins
jaune d'oeufs	9 pcs
Sucre fin	375 gr
Lait entier	75 cl
crème fraîche culinaire	75 cl
farine	160 gr
beurre pommade	100 gr
Sucre de canne	80 gr
sel	1 pincée

Préparation

1. Laver l'aspérule; la sécher au four (70° durant +/- 25 min); en ciseler 3/4 et réduire le reste en poudre (pour le dressage et le crumble).

2. Placer l'aspérule dans le lait; amener à ébullition; hors feu, laisser infuser 30 minutes minimum, à couvert.

3. Fouetter les jaunes et le sucre (réaliser un ruban); l'incorporer doucement au lait infusé, refroidi et filtré; cuire à nappe.

4. Incorporer la crème fraîche; refroidir.

5. Placer en sorbetière.

Glace à l'aspérule odorante - révision 0

<https://cuisinesauvage.org/recipe/glace-a-lasperule-odorante/>

Page 1 / 2

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL,
2015-2026

Pour le crumble

1. Préchauffer le four à 180°.

2. Mélanger la farine avec le beurre, le sucre, la pincée de sel et une pincée de poudre d'aspérule; former une boule.

3. Émietter celle-ci sur du papier cuisson; cuire au four durant 10 à 15 minutes selon l'épaisseur des miettes.

4. Laisser refroidir hors four.

Présentation

1. Placer une boule de glace sur l'assiette; la saupoudrer de poudre d'aspérule; placer le crumble autour.