

# GLACE À L'ASPÉRULE ODORANTE



## Ingrédients pour 16 personnes

Ingrédient	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 nappé.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. Incorporer la crème fraîche; refroidir.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. Placer en sorbetière.

---

---

## 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.  

---

---