

GLACE AU LAIT DE COCO ET À LA BERCE



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrediént	Quantité
Lait de coco	80 cl
crème de coco	20 cl
jaune d'oeuf	8 pcs
sucré fin	150 gr
sucré cassonade	50 gr
tiges tendres de berce	12 pcs

Préparation

1. Éplucher les tiges de berce après avoir retiré les feuilles, puis les couper en tronçons de 1cm de longueur.

2. Faire un caramel blond avec le sucre cassonade, ajouter les tronçons de berce et laisser confire 10 à 15 minutes en mélangeant régulièrement. Extraire si nécessaire la berce du sirop pour ne conserver que la berce et jeter l'excédent de sirop. Réserver.

3. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre en poudre.

4. Porter à ébullition le lait et la crème de coco.

5. Verser progressivement sur le mélange œufs-sucre tout en mélangeant. Reverser le mélange dans la casserole et cuire la crème anglaise à feu moyen en mélangeant constamment avec une spatule en bois. Cuire « à la nappe » : la crème ne doit pas bouillir, juste frémir légèrement, et atteindre une consistance plus épaisse jusqu'à pouvoir napper la cuillère en bois. Un petit truc pour savoir si la crème anglaise est cuite à la nappe : quand, sur la cuiller en bois nappée de crème, vous tracez une ligne du doigt, la ligne doit rester marquée de manière nette sur la cuiller.

6. Attention, si la crème commence à 'floculer' : c'est le signe que le feu est trop fort, l'œuf coagule. Retirer immédiatement du feu et mixer. Si besoin passer la crème au chinois.

7. Refroidir rapidement la crème en la plaçant dans un récipient froid (réservé préalablement au frigo) de la plus grande superficie possible, afin de la faire baisser en température au plus vite. Aider au refroidissement de la crème en la remuant régulièrement.

8. Conserver au frigo jusqu'au moment de placer en sorbetière Passer en sorbetière : Placer la crème anglaise dans le bol de la sorbetière. Turbiner jusqu'à obtenir une consistance onctueuse. Ajouter les tronçons de berce confite quelques secondes avant la fin du turbinage.
