

# GLACE AUX PISSENLITS ET TUILE SUCRÉE



## Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Fleur de pissenlit	200 gr (rien que la partie "jaune")
Lait entier	700 ml
sucre	150 gr
Oeufs	4 pcs
jaune d'oeuf	4 pcs
crème fraîche	700 ml (40% MG)
Beurre	50 gr
Sucre fin	50 gr
farine	50 gr
Glucose	50 gr

## Préparation

1. Chauffer le lait avec les fleurs de pissenlit, tout en mélangeant.

---

---

2. À 25°C, ajouter le sucre.

---

---

3. À 35°C, ajouter la crème.

---

---

4. À 40°C, incorporer les œufs battus avec les jaunes.

---

---

5. Chauffer jusqu'à +/- 83°C (85°C max).

---

---

6. Transvaser ce mix dans un autre récipient (froid placé au frigo préalablement).

---

---

7. Refroidir immédiatement en plongeant le bas de ce récipient dans de l'eau froide.

---

---

8. Laisser refroidir entièrement le mix au frigo.

---

---

9. Mixer et filtrer avant de turbiner.

---

---

10. Turbiner et mettre au congélateur.

---

---

11. Servir la glace, accompagnée d'une tuile sucrée ou d'un sablé.

---

---

## Tuile sucrée

1. Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une boule de pâte.

---

---

2. Rouler de petites boules; les déposer sur du papier cuisson.

---

---

3. Cuire 5 à 6 minutes au four préchauffé à 170° (le temps dépend de la grosseur des boules).

---

---