

GLACE AUX PISSENLITS ET TUILE SUCRÉE



CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 12 personnes

Ingrediént	Quantité
Fleur de pissenlit	200 gr (rien que la partie "jaune")
Lait entier	700 ml
sucré	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).
