

GLACE AUX GRAINES DE BERCE ET LAIT DE COCO



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Lait de coco	80 cl
crème de coco	20 cl
Jaunes d'oeuf	6 pcs
Sucre de canne bio	150 gr
Graines de berce	2 c. à s. (hachées)

Préparation

1. Mélanger 2 c. à s. de graines berce hachées finement avec le lait de coco et la crème de coco. Mettre sur feu doux et chauffer jusqu'à frémissement mais sans aller jusqu'à l'ébullition. Couper le feu et laisser infuser 5 minutes. Mixer et filtrer.

2. Blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre.

3. Verser progressivement le lait de coco aux graines de berce sur le mélange jaunes d'œuf - sucre. Remettre le tout dans une casserole et cuire à feu doux cette crème anglaise en mélangeant constamment avec une cuillère ou une spatule en bois. 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 prête : quand, sur la cuillère en bois nappée de crème, vous tracez une ligne du doigt, la ligne doit rester marquée de manière nette sur la cuillère.

4. 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.

5. 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.
