

# GLACE, TUILE ET CAMEL AU MÉLILOT JAUNE



## Ingrédients pour 5 personnes

Ingrédient	Quantité
Lait	514 ml (entier bio)
Crème fleurette	58 g (bio)
Sucre de canne	112 g (bio)
Sirop de glucose	64 g (bio)
Miel	15 g (bio)
Jaunes d'oeufs	46 g (bio)
Flours de mélilot séchées	4 à 5 g
Sucre impalpable / Sucre glace	30 g (bio)
Graines de sésame écrasées au pilon	6 g
Graines de mélilot écrasées au pilon	6 g
Jus de pommes	15 ml (bio)
Beurre	10 g (bio)
Farine de blé	10 g (bio)
crème liquide	200 g (bio)
Sucre de canne	100 g (bio)
Graines de mélilot torréfiées	2 càs

## Préparation

1. Glace aux fleurs de Mélilot jaune - INFUSION: Chauffer le lait jusqu'à 80°C. Une fois la température atteinte, ajoutez les fleurs de mélilot séchées dans le lait. Laissez infuser au minimum 1h. Pour un goût

une fois refroidi à température ambiante. Couvrir le lait pendant l'infusion.

---

2. Glace aux fleurs de Mélilot jaune - RÉALISATION DU "MIX" : Filtrez le lait infusé. Ajoutez au lait infusé la crème fraîche, le sirop de glucose et le miel. Commencez à le faire chauffer au bain marie. Pendant ce temps, mélanger le sucre aux jaunes d'oeufs afin de les blanchir. Ajoutez-les au lait infusé (+ crème et sucre) quand ce dernier atteint les 25°C environ. Fouettez le mélange pour l'homogénéiser. Et faites le chauffer jusque 83°C à 85°C (maximum). Une fois que votre mélange a atteint cette température, faites le descendre au plus vite à 4°C. Pour accélérer le refroidissement, mettez la casserole dans un bain d'eau glacée tout en continuant à mélanger le mélange. Vous obtenez ainsi votre "mix" de glace.

---

3. Glace aux fleurs de Mélilot jaune - TURBINAGE : Une fois votre mix refroidi à 4°C, il peut être "turbiné" ou passé en sorbetière. Pour une meilleure fixation des arômes dans le temps, et une optimisation au niveau de la texture, vous pouvez également choisir de laisser encore mûrir le mix pendant 24h au frais, avant de procéder à son turbinage. Si vous disposez d'une sorbetière ou encore d'une turbine à glace, insérez-y votre mix jusqu'à la consistance souhaitée. Si vous n'en disposez pas, dans ce cas vous pouvez mettre directement votre mix au congélateur, en prenant soin de le mélanger toutes les vingt minutes environ. Afin d'incorporer des micro-bulles d'air dans votre préparation, et d'améliorer la texture de votre glace.

---

4. TUILE DENTELLE SÉSAME - GRAINES DE MÉLILOT JAUNE : Mettez le beurre à fondre pour obtenir un beurre pommade. Mélangez le sucre glace, la farine et les graines de sésame et mélilot (préalablement écrasées au pilon). Ajoutez ce mélange au beurre. Ajoutez le jus de pommes. Réservez au frais 5 à 10 minutes. Préchauffez votre four à 200°C. Sur une toile de cuisson, déposez des petits tas de pâte de la grosseur d'une petite cuillère (ils s'étaleront à la cuisson). Enfournez et laissez-les cuire pendant 5 minutes (jusqu'à ce que les tuiles se colorent). Retirez-les du four, attendez que les tuiles refroidissent légèrement pour pouvoir les prendre. Mettez-les ensuite rapidement sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme incurvée.

---

5. CAMEL AUX GRAINES TORRÉFIÉES DE MÉLILOT JAUNE : Torréfiez vos graines de mélilot quelques minutes dans une poêle. Chauffez votre crème liquide jusque 75°C, puis faites-y infuser les graines de mélilot pendant une heure minimum. Une fois l'infusion réalisée, filtrez votre crème infusée. Mettez le sucre dans une casserole sèche et très propre. Faites-le chauffer à feu doux sans le mélanger, jusqu'à l'obtention d'un caramel liquide. Ajoutez-y la crème infusée tiède ou chaude (si besoin refaites la chauffer un petit peu avant de l'ajouter). Remettez le tout à chauffer doucement jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et liquide.

---

6. DRESSAGE DE L'ASSIETTE : Disposez une quenelle de glace sur votre tuile sésame mélilot. Ajoutez le caramel au mélilot autour de cette quenelle, pour encore plus de gourmandise. Si vous le souhaitez, pour un effet plus graphique dans la présentation, ajoutez-y des pastilles de tisane de mélilot gélifiée (en vous aidant de l'agar agar pour la gélification). Bonne dégustation !