

GLACE VEGAN AUX GRAINES DE BERCE ET LAIT DE COCO



Ingédients pour 12 personnes

Ingédient	Quantité
Lait de coco	80 cl
crème de coco	20 cl
Graines de berce hachées	2 c. à s.
Sucre de canne bio	100 gr
Fécule de maïs	40 gr
Purée de cajou	3 c. à s.
sel	1 pincée

Préparation

1. Mélangez 2 c. à s. de graines berce hachées finement avec le lait de coco et la crème de coco. Mettez sur feu doux et chauffez jusqu'à frémissement mais sans aller jusqu'à l'ébullition. Coupez le feu et laissez infuser 5 minutes. Mixez et filtrer.

2. Mélangez dans un saladier la féculle et le sucre ensemble. Ajoutez une petite quantité du lait de coco chaud dans le saladier et mélangez au fouet pour éviter les grumeaux. Puis versez le reste de lait de coco à la berce et une pincée de sel. Mélangez une dernière fois avant de remettre le tout dans la casserole.

3. Faites chauffer sur feu moyen et mélangez au fouet sans vous arrêter. La préparation va épaissir petit à petit. Vous devez obtenir une crème onctueuse mais pas trop épaisse. Laissez complètement refroidir la crème anglaise puis placez la crème dans une sorbetière.

4. Turbiner jusqu'à obtenir une consistance onctueuse.

cassonade.

6. Pour le dressage : déposez dans une verrine, quelques quartiers de pommes, 1 boule de glace, et parsemez d'amandes effilées grillées.
-