STRACCIATELLA À L'ASPÉRULE ODORANTE

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 10 personnes

Ingrédient	Quantité
crème fraîche	150 ml
Lait	350 ml
Sucre fin	120 gr
Chocolat	100 gr
Aspérule odorante	10 brins

Préparation

1. Nettoyer l'aspérule et ôter les parties abîmées. Chiffonner délicatement la plante et abandonner celle-ci pendant une heure à l'abri de la lumière à température ambiante pour qu'elle développe ses arômes. Emincer grossièrement et réserver.

2. Dissoudre le sucre dans la crème. Porter le mélange à ébullition et verser ce liquide bouillant sur l'aspérule. Couvrir et laisser infuser au moins dix minutes. Filtrer. Mélanger cette infusion avec le lait avant de passer en sorbetière.

3. Casser le chocolat en petits morceaux et le faire fondre au bain marie.

4. Dès que la glase est légèrement prise (consistance pâte à tartiner), verser le chocolat fondu en un fin filet et en plusieurs fois dans le mélange pendant que la sorbetière continuer à tourner. Une fois la glace prise, déguster aussitôt.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2024