

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GLACES A L'ORGEAT ET FLEUR D'ORANGER A LA FRAISE

Glace à l'orgeat et à la fleur d'oranger :

25cl de lait entier - 5 jaunes d'oeufs - 125g sucre - 20g sirop d'orgeat - 10g fleur d'oranger -

Faire bouillir le lait. Fouetter le sucre et les jaunes d'oeufs dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser doucement le lait sur ce mélange sans cesser de fouetter. Reverser dans la casserole et cuire sur feu doux, laisser épaissir sans cesser de tourner jusqu'à la température 83°C. Retirer la casserole du feu. Laisser refroidir. Ajouter le sirop d'orgeat et la fleur d'oranger. Mettre au réfrigérateur dans une boîte hermétique. Le lendemain, mettre en sorbetière. Stocker au congélateur.

Glace à la fraise sans oeufs de Christophe Felder :

400g de fraises mûres ou pulpe de fraise - 50cl lait entier - 125g sucre semoule -

Laver les fraises, les équeuter puis les mixer pour obtenir une purée (étape dont vous vous passerez si vous avez de la pulpe). Tamiser la purée de fraise à travers une passoire très fine (étape inutile si vous avez de la pulpe). Réserver.

Verser dans une casserole le lait, le porter à ébullition. Ajouter le sucre semoule et laisser refroidir. Mélanger avec la purée de fraises en fouettant. Réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Placer en sorbetière. Puis stocker au congélateur soit moulée dans moule en silicone ou dans une boîte.