

### **GLACE A LA VANILLE.**

#### Ingrédients

Pour environ 3/4 de litre de glace :

1 gousse de vanille

4 jaunes d'œufs

90 g de sucre

30 cl de lait

20 cl de crème liquide



#### Préparation

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre.

Dans une casserole, mettre le lait, la crème liquide, et la gousse de vanille fendue en deux et raclée (avec la pointe d'un couteau). Faire chauffer à la limite de l'ébullition. Laisser infuser 10 minutes et retirer la gousse de vanille.

Verser le mélange sur les jaunes. Mélanger.

La préparation doit napper la cuillère. Si ce n'est pas le cas, remettre quelques minutes sur feu doux en remuant.

Laisser refroidir et turbiner.

### **GLACE A LA FRAISE**

#### Ingrédients

Pour environ 3/4 de litre de glace (environ 9 boules)

60 g de sucre

30 cl de lait

15 cl de crème liquide

500 g de fraises fraîches



#### Préparation

Nettoyer et équeuter les fraises. Ajouter le lait, la crème et le sucre. Mixer le tout jusqu'à ce que ce soit onctueux.

Réserver au frais et turbiner

### **GLACE AU CHOCOLAT**

#### Ingrédients

Pour environ 1L de crème glacée.

150 g de chocolat noir

5 jaunes d'œufs

60 g de sucre

30 cl de lait

20 cl de crème liquide



#### Préparation

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre.

Faire chauffer le lait et la crème en évitant l'ébullition. Ajouter le chocolat en morceaux et le laisser fondre en remuant.

Dès que c'est homogène, verser le mélange chocolaté sur les jaunes. Remuer.

Laisser refroidir et turbiner.

### **GLACE AU CITRON**

Voici une recette de glace, et non pas de sorbet, au citron. Le bon goût acidulé du citron lié à l'onctuosité de la glace. A déguster sans limite !

#### Ingrédients

Pour 3/4 de litres de glace (environ 9 boules)

30 cL de lait

20 cL de crème liquide (type fleurette)

3 gros citrons bio

100 g de sucre

3 jaunes d'œufs



## Préparation

Mettre le lait et la crème dans une casserole et faire chauffer à la limite de l'ébullition.

Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à que le mélange blanchisse.

Versez le lait bouillant par dessus tout en mélangeant. Remettre le tout dans la casserole et faire chauffer à feu moyen tout en remuant jusqu'à ce que le mélange épaississe. Il doit napper la cuillère.

Réserver une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, juste avant de mettre en turbine, presser les trois citrons pour prélever leur jus.

Ajouter le jus de citron à la préparation.

Turbiner.

Facultatif : ajouter des morceaux d'écorce confite

Récupérer un demi-citron pressé et retirer la pulpe intérieure.

Le couper en lamelles de 5 mm de large.

Dans une casserole, mettre 30 cL d'eau et 100 g de sucre. Porter à ébullition en remuant.

ajouter les lamelles d'écorce. Laisser chauffer à petits bouillons une dizaine de minutes.

Égoutter les écorces maintenant confites et les couper en petits dés. Réserver au frais.

Les ajouter à la glace en fin de turbinage et laisser turbiner une minute.

## **GLACE AU GINGEMBRE**

### Ingrédients

Pour 3/4 de litre de glace (environ 8 boules) :

300 mL de lait entier

200 mL de crème liquide

4 jaunes d'œuf

80 g de sucre en poudre

15 g de gingembre frais

Facultatif : 100 g de gingembre confit



### Préparation

Râper ou hacher finement le morceau de gingembre frais.

Mettre le lait et la crème liquide dans une casserole.

Faire chauffer.

Lorsque le mélange entre en ébullition, couper le feu et ajouter le gingembre.

Couvrir la casserole et laisser infuser un bon quart d'heure.

Pendant ce temps, mettre le sucre et les jaunes d'œufs dans un saladier.

Fouetter énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse légèrement.

Tout en le filtrant pour retirer les morceaux de gingembre, verser le mélange lait / crème sur les jaunes d'œufs.

Fouetter jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

Rincer la casserole et y verser la préparation.

Faire chauffer sur feu doux, tout en mélangeant au fouet sans arrêter, jusqu'à ce que la préparation épaisse. Elle doit avoir la consistance d'une crème liquide.

Couper le feu et verser dans le saladier.

Couvrir, laisser refroidir et réserver une nuit au frais.

Turbiner.

Facultatif : couper le gingembre confit en petits morceaux et l'ajouter à la préparation juste avant de mettre à turbiner.

### **GLACE AU GRAND MARNIER**

Ingrédients

Pour 3/4 de litre de glace

100 g de sucre

3 jaunes d'œufs

20 cL de lait entier

30 cL de crème liquide

7 cL de Grand Marnier (bouteille avec un cordon rouge)

Pour les écorces d'orange confites :

1 orange

2 cuillères à soupe de sucre

10 cL d'eau



Préparation

Mettre le lait et la crème dans une casserole.

Faire chauffer à feu moyen, en remuant de temps en temps pour ne pas faire brûler le fond de la casserole. Couper le feu dès l'apparition des premiers bouillons.

Fouetter le sucre et les jaunes d'œufs dans un saladier.

Ajouter le mélange lait/crème petit à petit, tout en mélangeant.

Remettre dans la casserole.

Faire chauffer sur feu moyen tout en remuant, jusqu'à ce que le mélange épaisse un peu.

Remettre dans le saladier.

Ajouter le Grand Marnier et homogénéiser.

Filmer au contact.

Laisser refroidir et réserver une nuit au frais.

Pendant ce temps, préparer les écorces d'orange confites :

Récupérer des gros zestes d'orange, en évitant la partie blanche qui risque d'apporter de l'amertume. Le plus simple est d'utiliser un économe bien tranchant.

Couper les zestes en lanières.

Faire chauffer l'eau et le sucre dans une casserole, pour former un sirop : le mélange sera alors homogène et translucide.

Baisser le feu au minimum et ajouter les zestes.

Laisser confire à petit bouillon pendant 20 à 30 minutes : les zestes doivent devenir presque translucides.

Les égoutter, les couper en cubes, et les réserver au congélateur jusqu'à la préparation de la glace.

Mettre la préparation à turbiner.

Ajouter les zestes confits quelques secondes avant d'arrêter la turbine.

### **GLACE RHUM RAISIN**

Ingrédients

35 cL de lait

15 cL de crème liquide (fleurette)

90 g de sucre

120 g de raisins secs

4 jaunes d'œufs

1 gousse de vanille

2 cuillères (30 mL) à soupe de rhum (pour la glace)

Du rhum en quantité suffisante (pour les raisins)



Préparation

Dans une casserole, faire chauffer à la limite de l'ébullition le lait et la crème.

Couper une gousse de vanille en deux et la raclée avec la pointe d'un couteau pour récupérer un maximum de grains de vanille. Mettre le tout (gousse et grains) dans la casserole. Laisser infuser une dizaine de minutes.

Pendant ce temps, fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre dans un saladier jusqu'à blanchiment du mélange.

Tout en filtrant, verser le lait sur les jaunes d'œufs. Mélanger.

Rincer la casserole et y remettre la préparation. Faire épaissir sur feu moyen tout en remuant. La préparation doit napper la cuillère. En fin de cuisson, ajouter les 2 cuillères à soupe de rhum et mélanger.

Mettre les raisins dans un bol. Recouvrir de rhum.

Laisser les deux préparations reposer une nuit au réfrigérateur.

Mettre la préparation à turbiner.

Pendant ce temps ,égoutter soigneusement les raisins réhydratés au rhum et les ajouter en fin de turbinage.