Glace à la citrouille

Outre-Atlantique, on utilise la citrouille surtout pour des préparations sucrée. Voici une glace à présenter pour le soir d'halloween. Un nouvel univers pour la glace…

Pour 1L de glace : 1,5 CUP de lait entier – 1 CUP de crème liquide entière – 1/3 CUP de sucre blanc – 1cc de poudre de cannelle – 1 bâton de cannelle – 1/2 de noix de muscade – 1cc de gingembre moulu – 1 pincée de sel – 5 jaune d'œufs – 1/4 CUP de sucre roux – 1 gousse de vanille -1cc d'extrait (ou pâte) de vanille – 180g de purée de citrouille (ou 3/4 CUP de jus de citrouille frais -à la centrifugeuse par exemple-)

La vieille, préparez une crème aux œufs : Dans une casserole, faites chauffez doucement le lait, la crème, les épices et la gousse de vanille (attention pas l'extrait). Attention à ce que ça ne déborde pas

Pendant ce temps, battez ensemble les sucres et les jaunes d'œufs. Le mélange doit monter et devenir une crème onctueuse. Quand le mélange lait est chaud (il fait de toutes petites bulles sur les bords). Versez le lait en filet en continuant de fouettez les œufs. Quand tout le lait est incorporé, fouettez encore 1min. Puis transvasez le tout dans la casserole et faites cuire à feu doux en mélangeant tout le temps avec une maryse. Le mélange doit être nappant (c'est à dire qu'il doit faire une trace nette sur la spatule quand un trace un trait avec le doigt).

Une fois cuit, versez tout de suite la crème dans un saladier froid pour arrêter la cuisson. Placez ensuite ce saladier dans un autre saladier plus grand plein de glaçons. Laissez refroidir complètement. Filmer au contact et garder une nuit au froid.

Le lendemain, mélangez l'extrait de vanille avec la purée de citrouille (ou le jus). Ajoutez le mélange à la crème bien

froide. Transférez de suite dans la sorbetière et turbinez (faire tourner la sorbetière avec le mélange) pendant 30/40min.

Mangez directement ou placez dans une boite hermétique pour aller au congélateur. Mais attention pas plus d’une semaine ou le goût va disparaitre.

Vous pouvez agrémentez la glace avec une sauce caramel salé que vous connaissez bien sur ce site !