Glace au thé matcha

La glace, on ne s’en lasse jamais ! Cette fois-ci on va lui donner une note japonaise avec le fameux thé matcha. Ce thé vert que les japonais adorent. Un goût et une odeur particuliers, il peut rappeler ceux des nori. On le trouve sous plusieurs formes. Ici on utilise du matcha spécial cuisine. Sous forme de poudre bien verte. Attention au dosage surtout

Pour 8 personnes : 200g de sucre – 1L de lait entier – 10cl de crème entière – 1CS d’extrait de vanille – 1CS de thé matcha

La veille, mettre la cuve de la sorbetière au congélateur.

Dans une grande casserole, faites chauffer votre lait et la crème, sans les faire bouillir avec la gousse de vanille ouverte et grattée, ainsi que le thé matcha.

Pendant ce temps séparez vos blancs d’œufs et les jaunes dans des saladiers (grands) séparés. Réservez celui des blancs à température ambiante.

Versez sur les jaunes d’œufs les 200g de sucre. Fouettez jusqu’à ce que le mélange soit bien mousseux et blanchi. Ajoutez sans cesser de fouetter 2 grosses louches de lait vanillé/matcha chaud dessus. Fouettez. Reversez le mélange œufs/lait dans le lait sur le feu. Mélangez bien et baissez sur feu doux. Avec une spatule plate, tournez le mélange jusqu’à épaississement, jusqu’à ce que le mélange soit « nappant ». (on réalise une crème anglaise finalement).

Une fois épaissie, versez la crème via un tamis dans un plat de service et laissez-le refroidir avec un film alimentaire placé directement sur la crème – au contact – (cela évite la formation de « peau »).

Placez au froid pendant au moins une nuit couverte.

Mettre la sorbetière en marche, versez la crème pour la remplir à moitié. Laissez turbiner pendant 30/40min.

A déguster de suite ou à mettre au congélateur dans une boite hermétique (à consommer dans la semaine qui suit).

Vous pouvez mettre des zestes de citron bio sur les boules de glaces pour apporter de la fraîcheur à cette glace.