

# Glace au café

Personnellement, je ne suis pas une grande fan de café. Ou alors avec beaucoup de lait et de sucre, voir avec une boule de glace vanille :-). Cependant, beaucoup de mes amis aiment ça, surtout sous forme sucré. Du coup, aujourd'hui je vous propose une recette de glace au café (par contre, il faut une sorbetière). La base est toujours la même quasiment, on part d'une crème anglaise bien onctueuse.

**Pour 8 personnes** : 200g de sucre – 1L de lait entier – 10cl de crème entière – 1CS d'extrait de vanille – 1 double espresso fort

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

Préparez votre double espresso. Réservez.

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

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. Ajoutez le double espresso froid 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 30/45min.

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

Ajoutez du pralin en poudre sur votre glace pour ajouter de la gourmandise au côté amer du café. ☐

---

## 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 chauffer 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 fouetter 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 boîte hermétique pour aller au congélateur. Mais attention pas plus d'une semaine ou le goût va disparaître.

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

---

## Irish cream coffee

**Pour un Irish Cream coffee** : 2 boules de glace café maison – Chantilly au cacao maison – 1CS de whisky – 1CS de sucre blanc

Placez la glace au café dans un joli mug transparent.

Faites chauffer le sucre et le whisky ensemble. Versez sur la

glace.

Ajoutez la chantilly par dessus !

Il ne reste plus qu'à planter la cuillère ...

---

## LE dessert d'anniversaire

Ingrédients pour 8 personnes du dessert (moelleux au chocolat) : 150 g de chocolat au lait, 12 carrés de chocolat lait ou blanc, 80 g de beurre, 90 g de sucre en poudre, , 2 c. à soupe rases de farine, 4 oeufs, 3 CS de crème liquide

Préchauffez le four Th.8 (240°C).

Faites fondre le beurre et le chocolat (sauf les 12 carrés) comme vous avez l'habitude. le mélange doit être bien lisse et brillant.

Fouettez les œufs et le sucre. Ajoutez la farine puis le chocolat fondu en remuant sans arrêt. Sinon l'œuf pourrait cuire...

Beurrez 8 petits moules individuels.

Remplissez-les à moitié de pâte et posez au centre 2cc du mélange chocolat/crème\*.

Répartissez le reste de pâte dans les moules et enfournez.

Faites cuire 10/12 min (en fonction du four) et servez dès la sortie du four, avec la glace dessus.

\* Pourquoi je fais un mélange chocolat/crème plutôt que de mettre des carrés de chocolat, tout simplement ? Parce que j'ai souvent remarqué que mon chocolat cuit au lieu de fondre.

même problème avec la pâte à tartiner... Du coup, je fais en sorte que ce soit toujours liquide

Pour la glace : Perso je l'ai fait avec ma sorbetière, mais si vous n'en avez pas, vous pouvez toujours récupérer la recette de ma glace [ici](#) et ajouter un petit sachet de noix de macadamia nature et un petit sachet de noix de pécan nature concassés et torréfiés à la glace. Je pense que se sera tout aussi bon \o/

Bon dessert !

---

## **Glace maison sans sorbetière**

1L de crème liquide entière – 4 blancs d'œufs – sucre glace – agréments : extrait de vanille, chocolat en poudre et en morceaux, pâte à tartiner, etc.

**ATTENTION** : pour faire le mélange il faut un grand (grand) saladier, sinon on ne s'en sort pas...

Avant toutes choses placez votre crème et votre récipient pour faire de la crème fouettée (bol de mixer ou saladier) dans le frigo 2h avant de commencer. C'est mieux aussi si vos œufs sont froids.

Versez 1/3 de votre crème dans votre bol de mixer (ou saladier) – Réservez le reste au froid – Montez votre crème en chantilly ferme. Reproduire l'opération avec l'ensemble de la crème. Mettre la chantilly au frais pendant le reste de la recette.

Montez votre 4 blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel (ça monte toujours mieux).

Dans votre grand (grand) saladier, mettez votre chantilly puis ajoutez au fur et à mesure vos œufs neige avec délicatesse (comme pour une mousse au chocolat) ça ne doit pas casser les œufs. Une fois l'ensemble mélangé, ajoutez le sucre glace à votre convenance (selon si vous aimez très sucré ou peu). Ce mélange c'est la base de la glace. Ensuite dans chaque boîte en plastique (qui va au congélateur) vous allez faire votre mélange pour donner le parfum de votre glace. Chocolat en poudre, Cookies, extrait de vanille liquide, etc. Ce qui est bien c'est d'avoir une base vanille si vous ajoutez des cookies ou des morceaux de chocolat. Placez vos boîtes au congélateur au moins 12h avant consommation.