

les recettes d'Alice

Crème glacée A la vanille



6

INGREDIENTS

30cl de lait entier
30 cl de crème fraîche
100 g de sucre en poudre

1 gousse de vanille
4 jaunes d'oeufs



glace

MATERIEL NECESSAIRE

Sorbetière casserole bain marie



été

PREPARATION ET REALISATION

Fendez la gousse de vanille en deux et grattez les graines qui se trouvent à l'intérieur avec la pointe d'un couteau. Mettez-les ainsi que la gousse dans une casserole avec la crème et le lait. Portez à ébullition, puis retirez du feu et laissez infuser au moins 20 minutes. Dans un grand saladier fouettez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et deviennent mousseux. Ramenez à ébullition le lait, retirez la gousse et versez délicatement sur les œufs en remuant constamment. Faites épaisser à feu doux au bain marie en mélangeant sans arrêt avec une cuillère en bois. Laissez refroidir puis versez dans la sorbetière

CONSEILS ET ASTUCES

Tournez la cuillère en formant un 8 et en raclant le fond. Lorsque la crème nappe parfaitement le dos de la cuillère c'est prêt !



moyen



20 min



15 min



dur

les recettes d'Alice

Fraises Melba



6

INGREDIENTS

1l de glace à la vanille
1 citron
1 kg de fraises
70g de sucre en poudre

20cl de crème fleurette
40 g de sucre glace
3 cs d'amandes effilées



Glace

MATERIEL NECESSAIRE



été

PREPARATION ET REALISATION

1-.A l'aide du siphon, montez la crème avec le sucre glace, réservez.
2-Lavez, équeutez et coupez les fraises en deux. Sélectionner les plus belles pour la garniture(500g) . L'autre moitié passez-la au blender ajouter 70 gr de sucre poudre et le jus du citron. Réservez au frais. Dans de jolies coupes, versez un peu de coulis de fraises. Ajoutez une ou deux boules de glace répartissez les fraises, un peu de crème chantilly et terminez par le reste de coulis. Parsemez d'amandes effilées

CONSEILS ET ASTUCES

.Faites dorer dans une poêle anti-adhésive les amandes.



Économique



15min



facile



facile

Alice Délice



Alice Délice

