

Glace ultra rapide et ultra facile au café

Ingrédients :

- 400g de crème liquide entière (1) très froide
- 150g de lait concentré sucré (2) **ou** 150g de lait concentré non sucré + 150g de sucre
- 30g de miel (3) au goût neutre, *acacia par exemple*
- 2 œufs **entiers**
- 1 ou 2 cs de café lyophilisé, *voire plus*
- 1 sachet de cremfix ou chantifix (4)

(1) selon la crème utilisée la texture de la glace sera plus ou moins onctueuse, à vous de tester et de voir celle que vous préférez. A défaut de crémier ou de ferme près de chez moi - les vaches sont loin d'ici - j'utilise la crème "Elle et Vire" entière en pack de 1 litre ou la "Pâturage" d'Intermarché en litre également. Avec la première - plus épaisse - on obtient une crème glacée très onctueuse, avec la seconde - plus fluide - la crème glacée est plus légère, à vous de voir celle que vous préférez ; ici, les avis sont partagés alors je fais une fois avec une, une fois avec l'autre. Si vous avez la chance d'acheter la crème à la ferme il n'y a aucun doute, votre crème glacée sera encore meilleure.

(2) je vous conseille d'utiliser le lait concentré sucré en tube, plus pratique et plus simple à conserver.

(3) le miel remplace le sucre inverti, sucre utilisé en glacerie. Il favorise le moelleux et empêche la glace de trop durcir.

(4) j'utilisais jusqu'à présent des sachets "gourmandises" de chez Demarle mais je trouve le prix vraiment très élevé. La poudre pour chantilly convient parfaitement.

Matériel :

- robot sur pied ou à main ou blender ou mixer plongeant, *j'utilise le blender. Si vous n'avez aucun de ces appareils la texture ne sera sûrement pas la même.*
- sorbetière ou turbine, *j'ai la chance d'avoir une turbine et croyez-moi, avec toutes les glaces que je fais elle est amortie depuis longtemps. Le grand avantage d'une turbine c'est que l'on peut faire plusieurs glaces et donc plusieurs parfums dans la journée. Chez moi elle fonctionne toute l'année.*

On y va ?

1. Dans le bol du blender verser tous les ingrédients dans l'ordre*, mixer d'abord à petite vitesse puis à la vitesse la plus élevée de votre blender, pendant 20 secondes montre en main, pas moins. Voilà, c'est tout pour la préparation. **Si votre blender n'est pas très puissant mixez dix secondes de plus. Si vous utilisez un robot fouettez à vitesse lente au début et augmentez progressivement jusqu'à la vitesse la plus élevée à peu près le même temps.** Une mousse épaisse va se former, ne l'enlevez surtout pas. **Si vous utilisez du lait concentré non sucré et donc du sucre, mixez une première fois, laissez reposer 5 minutes et remixez une seconde fois afin que le sucre soit bien fondu.**
2. A partir de là on peut soit mettre la préparation au frais soit la mettre à turbiner immédiatement.
3. Une fois la glace terminée la mettre dans un bac en plastique et la fermer hermétiquement. *Si vous êtes peu nombreux à la maison préférez deux ou trois boîtes plus petites, ça évite de remettre au congélateur une glace à moitié fondue.*
4. On peut la déguster immédiatement mais je préfère la laisser au congélateur au moins 4 heures avant. *Elle est meilleure le lendemain.*

* le fait de mettre les liquides en premier permet une meilleure homogénéisation surtout si le blender n'est pas très performant.