

De miel et d'épices...

<http://sylviane375.canalblog.com>

Glace aux noix

Ingrédients:

150g de cerneaux de noix, 3 grosses cuillères à soupe de miel, 4 jaunes d'œufs, 120g de sucre, 1 pincée de sel, 40cl de lait et 30cl de crème fraîche.

Préparation:

1. Mettre 100g de cerneaux de noix dans une petite casserole et les couvrir d'eau. Faire cuire à feu très doux jusqu'à évaporation de l'eau.
2. Pendant ce temps, battre les jaunes d'œufs, ajouter le sucre et le sel. Battre le tout jusqu'à ce que le mélange blanchisse et y ajouter petit à petit le lait. Faire chauffer ce mélange au bain-marie en remuant sans cesse, jusqu'à ce que qu'il soit épais un peu comme une crème anglaise. Retirer du feu et laisser refroidir en remuant de temps en temps.
3. Une fois que l'eau est évaporée, mixer les noix jusqu'à obtenir un hachis puis ajouter le miel en mélangeant.
4. Mélanger le hachis à la crème au lait et mettre le tout au congélateur pendant 30 minutes dans un récipient adapté sans remplir à ras bord.
5. Faire un caramel et y mettre les noix restantes, puis couper grossièrement ces 50g de noix.
6. Fouetter la crème fraîche et y incorporer délicatement les cerneaux de noix.
7. Après 30 minutes au congélateur, sortir la crème glacée et y incorporer la crème fouettée aux noix caramélisées. Mettre en sorbetière.
8. Enfin, laisser reposer le tout au moins 4 h au congélateur.