

Glace aux cerises amarena



Aujourd'hui je vous propose une glace raffinée, gourmande, savoureuse, fondante et tellement parfumée ! Voici la première recette pour laquelle j'ai utilisé mes cerises amarena. Cette glace a fait vraiment des heureux, elle était vraiment extraaa ! Tout le monde chez moi l'a adoré, vraiment. Je conseille vraiment de tester, vous ne le regretterez pas !

Pour 1L de glace

Ingrédients:

Pour les cerises amarena:

300g de griottes dénoyautées (j'ai pris en surgelé)

150g d'amaretto

90g de sucre

Pour la glace:

200ml de lait

85g de sucre

1 pincée de sel

3 gros jaunes d'oeufs

300ml de crème liquide entière

1c. à café d'extrait de vanille

2c. à café d'amaretto

Préparation:

Placez tous les ingrédients dans une casserole.

Faites chauffer jusqu'à ébullition puis laissez cuire sur feu moyen, à petite ébullition durant 30min, jusqu'à ce que la préparation devienne sirupeuse et que les cerises soient tendres.

Versez le tout dans un pot à confiture, laissez refroidir avant de fermer le pot et de l'entreposer au frais.

Préparez la glace:

Versez le lait, le sucre et le sel. Portez le tout à ébullition et retirez du feu.

Dans un saladier, fouettez légèrement les jaunes d'oeufs. Versez le lait lentement sur les jaunes d'oeufs, en fouettant sans cesse. Versez toute la préparation dans la casserole et réchauffez-la sur feu doux, sans cesser de fouetter jusqu'à ce qu'elle épaississe.

Versez la crème liquide ainsi que l'extrait de vanille et l'amaretto dans un grand saladier. Posez un chinois sur le saladier et filtrez la préparation aux oeufs. Mélangez bien.

Couvrez le bol d'un film alimentaire et réservez au réfrigérateur toute une nuit.

Versez la préparation dans la machine à glace et faites tourner le programme. Quand la glace est pratiquement prise, ajoutez petit à petit tout le contenu du pot des cerises amarena et laissez le programme se terminer.

Quand la glace est prête, transférez-la dans un récipient bien froid et réservez 2 à 3H au congélateur avant de servir.