

Glace au sésame noir



Pour aujourd'hui je vous propose une nouvelle recette de glace bien originale ! Une délicieuse et très savoureuse glace au sésame noir. La recette est tirée du livre Glaces maison de Linda Lomelino mais je l'ai légèrement modifié car dans le livre la glace est aussi à l'orange, comme ce n'est pas la saison je n'ai pas mis de zeste et pour le jus j'en ai pris en bouteille mais on ne le sentait pas vraiment alors voilà une simple glace au sésame noir qui est vraiment très bonne !

Pour 500ml de glace

Ingrédients:

35g de graines de sésame noir

300ml de crème entière

200ml de lait

85g de sucre

2c. à café de jus d'orange

Préparation:

Faites griller les graines de sésame noir dans une poêle à sec jusqu'à ce qu'elles dégagent une légère odeur de noisette grillée.

Placez les graines dans le bol d'un mixeur avec 50ml de crème liquide. Mixez jusqu'à obtenir une pâte plus ou moins homogène.

Incorporez cette pâte au reste de crème. Ajoutez le lait, le sucre et le jus d'orange. Laissez refroidir complètement au réfrigérateur.

Versez la préparation dans une sorbetière et faites prendre en glace jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Transférez la glace dans un bac bien froid et entreposez au congélateur jusqu'à ce que la glace soit bien ferme.