

Glace vanille aux noix de pécan et caramel beurre salé



L'année dernière, Carte d'Or® avait sorti plusieurs glaces façon glacier. Cette année j'ai goûté celle vanille-noix de pécan avec caramel beurre salé, c'était juste une vraie merveille et je vous conseille fortement de tester. Pour ma dernière recette de glace de l'année j'ai repris leur idée et j'ai fait donc ma version faite maison ! Ma glace était vraiment délicieuse. Crémeuse et savoureuse en vanille, croquante et gourmande avec les noix de pécan et le caramel au beurre salé est vraiment le top du top, il sublime le tout ! C'est du lourd pour cette dernière recette ! ;P ^^

Pour 1L de glace

Ingrédients:

Pour la glace à la vanille:

1/2 gousse de vanille

200ml de lait

80g de sucre en poudre

1 pincée de sel

3 gros jaunes d'oeufs

300ml de crème liquide entière

1c. à soupe d'extrait de vanille

Pour les noix de pécan caramélisées:

50g de noix de pécan

20g de sucre

Pour le caramel au beurre salé:

75g de crème entière

115g de sucre

50g de beurre froid coupé en dés

1/2c. à café de gros sel

Préparation:

Préparez le caramel beurre salé:

Versez le sucre dans une casserole, faites chauffer sur feu moyen jusqu'à ce que le sucre commence à fondre sur les côtés.

Poursuivez alors la cuisson en mélangeant doucement jusqu'à 175°C au thermomètre de cuisson. Le sucre doit prendre une couleur ambrée.

Pendant ce temps, faites chauffer la crème entière dans une petite casserole.

Ajoutez le beurre en dés au caramel et mélangez pour faire fondre. Incorporez la crème chaude peu à peu, mélangez bien pour lisser le caramel. Ajoutez enfin le sel.

Versez le caramel dans un bocal, laissez refroidir à température puis réservez au frais.

Préparez les noix de pécan caramélisées:

Hachez grossièrement les noix de pécan.

Faites dorer les noix de pécan hachées dans un petit poêle sans matière grasse.

Ajoutez le sucre en pluie et remuez sans cesse avec une cuillère en bois jusqu'à ce que ce dernier se transforme en caramel et enrobe les noix de pécan.

Versez le tout sur une feuille de papier sulfurisé et laissez refroidir. Détachez les noix de pécan qui se seraient éventuellement accroché ensemble.

Réservez dans un pot à température ambiante.

Préparez la glace à la vanille:

Fendez la gousse de vanille en deux: laissez la première moitié intacte et récupérez les graines de l'autre avec la pointe d'un couteau.

Versez le lait, le sucre, le sel, les graines et la demi-gousse de vanille dans une casserole. Portez le tout à ébullition. Retirez aussitôt la casserole du feu, couvrez et laissez infuser pendant 30min.

Dans un saladier, fouettez légèrement les jaunes d'oeufs. Réchauffez le lait vanillé et versez-le 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 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.

Réchauffez très légèrement le caramel beurre salé au four à micro-ondes de façon à ce qu'elle soit un peu plus liquide.

Versez la préparation dans la machine à glace et faites tourner le programme. Quand la glace est pratiquement prise, jetez-y les noix de pécan caramélisées et laissez le programme se terminer.

Quand la glace est prête, transférez-la dans un récipient bien froid en alternant avec le caramel beurre salé. Réservez 2 à 3H au congélateur avant de servir.