

Glace (recette classique à base de « crème anglaise »)

6 jaunes d'œufs
100 g de sucre en poudre
45 cl de lait entier
45 cl de crème entière liquide
35 g de miel ou de glucose
Parfum (2 à 3 gousses de vanille, extrait de café, poudre de cacao)

Fouetter les jaunes d'œufs dans un récipient, ajouter le sucre et fouetter à nouveau jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Verser le lait, le sucre et le miel dans une casserole et ajouter le parfum : soit 2 à 3 gousses de vanille grattées, soit de l'extrait de café, soit du chocolat en poudre bien mélangé.

Porter à ébullition (environ 1 minute), puis verser progressivement sur le mélange « jaunes d'œufs + sucre » en fouettant. Reverser le tout dans la casserole et chauffer à feu doux sans cesser de remuer avec une spatule. La préparation ne doit surtout pas bouillir. Surveiller la température du mélange : atteindre 84 °C ce qui nécessite environ 2 minutes, retirer du feu, puis reporter à 84 °C. La préparation doit « napper » la spatule (cuisson « à la nappe »). On obtient ainsi une **crème anglaise** (la crème anglaise sert également à confectionner d'autres desserts : en accompagnement de biscuits, ou « œufs à la neige »).

Retirer du feu et faire refroidir la casserole en la déposant 2 minutes environ dans un bac d'eau froide pour arrêter la cuisson. Puis déverser dans un récipient en utilisant un « chinois » (très propre) pour obtenir un appareil parfaitement lisse (si c'est une crème à la vanille, bien écraser la gousse de vanille pour extraire au mieux le parfum et les grains).

Protéger le récipient à l'aide d'un film, et placer au réfrigérateur pendant 1 heure (ou au congélateur pour aller plus vite) afin de faire refroidir la préparation (à 10 °C au plus). Pendant ce temps, verser la crème dans un récipient, et placer le récipient et un fouet au réfrigérateur.

Après refroidissement, incorporer la crème froide, **légèrement fouettée**, puis verser le mélange dans la sorbetière ou la turbine à glace (mettre la turbine en froid environ 5 mn avant). Turbiner pendant environ 30 à 40 minutes. Le couvercle de la sorbetière ou de la turbine à glace laisse en général passer un peu d'air, ce qui donne de l'onctuosité à la glace.

Mettre dans un bac préalablement placé au congélateur, ou mouler la glace (pour la mouler : vacherin, moule,..., il faut qu'elle ait de la tenue, et il peut être nécessaire de le passer au préalable une quinzaine de minutes au congélateur). Puis, réserver au congélateur pendant une ou deux heures environ avant de servir.

Le mieux est de consommer la glace dans la journée de sa préparation. Mais, on peut la laisser au congélateur pendant quelques jours (éviter de conserver la glace plus longtemps, car contenant des œufs elle est fragile). Ne décongeler à chaque fois que la quantité nécessaire, et ne pas recongeler ce qui a été décongelé une première fois. Pour servir une glace moelleuse, sortir du congélateur au moins 15 minutes avant.
