

## Crème glacée Vegan coco-vanille-pécan



Autre recette que j'ai réalisée pour mon frère quand il est venu passer le week-end une crème glacée à la noix de coco marbrée d'une sauce caramel avec des noix de pécan, une glace Vegan qui a fort apprécié ! De plus, cette crème glacée à l'avantage de ne pas avoir besoin de sorbetière ! ;)

### Pour 500mL de glace

#### Ingrédients:

40cl de crème liquide de coco bien froide

5cl de sirop d'agave

1c. à soupe d'extrait de vanille

75g de sucre

60g de noix de pécan concassées

2c. à soupe d'eau

1 pincée de sel

1/2c. à café de vanille en poudre

#### Préparation:

Réservez 7cl de crème de coco pour le caramel.

Versez le reste dans un bol avec le sirop d'agave et l'extrait de vanille. Placez le tout au congélateur pour frapper la préparation pas la suite, c'est-à-dire la rendre très froide.

#### Préparez le caramel:

Mettez le sucre dans une petite casserole avec les 2c. à soupe d'eau.

Ajoutez la vanille en poudre et faites chauffer à feu doux, et dès que le mélange commence à bien mousser, remuez la casserole et laissez la préparation prendre une couleur ambré.

Ajoutez alors les 7cl de crème de coco réservés, les noix de pécan concassées et mélangez bien avec une cuillère en bois. Comptez environ 1min de cuisson quand l'ébullition se prononce de nouveau, toujours en mélangeant.

Versez dans une petite passoire en métal posée sur une casserole afin de récupérer les noix de pécan dans la passoire. Laissez un peu tiédir à température ambiante.

Sortez la préparation pour la glace du congélateur. Fouettez plusieurs minutes au batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une chantilly ferme.

Versez la moitié de la préparation dans un bac bien froid. Répartissez la moitié des noix de pécan caramélisées par-dessus, puis versez en filet la moitié du caramel.

Versez le reste de crème fouettée, ajoutez ce qui reste des noix de pécan ainsi que du caramel. Mélangez délicatement et sans trop insister pour marbrer.

Entreposez au congélateur pour environ 3H et dégustez. Si vous laissez plus longtemps la glace au congélateur, sortez-la bien à l'avance avant de déguster.