

Glace à la pêche



Aujourd'hui je vous propose une dernière recette car demain je paaaaaars en vacances dans le Lot ! Et cela pour deux semaines ! Donc pas d'article pour ces deux semaines. Je vous retrouverais donc le lundi 17 août avec une nouvelle recette pleine de gourmandise ! Enfin bref, pour cette dernière recette je vous propose aussi une recette pleine de gourmandise car c'est une glace à la pêche vraiment mais vraiment délicieuse ! Une glace bien parfumée, bien crémeuse qui allie la pêche avec le miel, c'est juste une merveille ! Je n'avais jamais essayé ce mariage mais je l'ai adopté pour sûr ! Une glace tout en douceur, elle a été vraiment A-DO-RE !

Pour 500mL de glace

Ingrédients:

150ml de lait

40g de sucre

2 oeufs moyens

200ml de crème liquide entière

250g de pêches dénoyautées (soit 3-4 fruits et j'ai pris des pêches blanches)

3c. à soupe de miel

1/2c. à café de vanille en poudre

Préparation:

Coupez les pêches en petits dés et mettez-les dans une casserole avec le miel et la vanille en poudre. Portez à ébullition et laissez cuire 5 à 10min sur feu doux, jusqu'à ce que les pêches soient tendres. Laissez refroidir, puis réduisez en purée à l'aide d'un mixeur.

Fouettez les oeufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange léger et jaune pâle.

Dans une casserole, portez le lait à ébullition. Retirez aussitôt du feu et incorporez-le délicatement à la préparation aux oeufs. Reversez le tout dans la casserole et faites chauffer en fouettant sans cesse, jusqu'à ce que la préparation épaississe.

Versez la crème dans un saladier et placez un chinois par-dessus. Filtrez la préparation aux oeufs à travers le chinois et mélangez avec la crème.

Incorporez la purée de pêches puis réservez au réfrigérateur jusqu'à ce que la préparation soit complètement refroidie.

Versez la préparation dans la machine à glace et faites tourner le programme.

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