

Gelato buttermilk



Je commence la semaine en vous proposant un dééélicieuse glace, ou plutôt un délicieux gelato. Le gelato est une glace bien crémeuse qui ne demande pas de jaune d'oeuf mais un blanc d'oeuf. Et dans laquelle il y a une meringue italienne. C'est une glace très crémeuse et très gourmande. Pour ce qui est du buttermilk c'est pour le lait fermenté qu'elle contient. Une glace fondante, bien rafraîchissante, parfaite !

Pour 1L de gelato

Ingrédients:

250ml de lait

60ml de crème liquide entière

1 gousse de vanille fendue en deux et grattée

170g de sucre

1 blanc d'oeuf

500ml de lait fermenté

Préparation:

Faites chauffer le lait, la crème et la vanille à feu doux dans une casserole. Retirez du feu avant l'ébullition. Laissez infuser.

Mélangez le sucre avec 3c. à soupe d'eau dans une casserole. Portez à ébullition en remuant, puis laissez bouillir jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Prolongez l'ébullition durant 1min.

Fouettez le blanc d'oeuf 2min à vitesse maximale. Sans cesser de battre, incorporez petit à petit le sirop de sucre chaud. Continuez de battre à puissance maximale jusqu'à ce que la préparation soit à température ambiante, environ 5 à 8min.

Ajoutez le lait fermenté à la meringue. Retirez la gousse de vanille du lait puis incorporez ce dernier à la préparation précédente, en fouettant pendant 20sec environ.

Entreposez toute une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, faites prendre le gelato en sorbetière, il doit être ferme. Versez le gelato dans un bac et réservez au congélateur pour au moins 2H de sorte que le gelato soit plus ferme.