

Glace à la confiture de lait et aux noix de pécan



J'ai tellement de recettes de glace à vous proposer que cette semaine je vais alterner entre une recette de glace et une recette divers et je pense faire aussi la même chose la semaine prochaine. Je vous propose donc aujourd'hui une petite merveille, une glace au dulce de leche et aux noix de pécan. Cette glace est juste irrésistible, elle est suuuper crémeuse et les noix de pécan apportent une petite touche croquante légèrement salée ce qui est parfait avec le sucré de la confiture de lait qu'on sent très très bien.

Pour 900ml

Ingrédients:

Pour le dulce de leche:

1 boîte de lait concentré sucré (soit 397g)

Pour les noix de pécan grillées:

50g de noix de pécan

1/2c. à soupe de beurre

1/4 de c. à café de sel

Pour la glace:

250ml de crème liquide entière

150ml de lait

1c. à soupe de rhum brun

Préparation:

Préparez le dulce de leche:

Après avoir décollé l'étiquette en papier, plongez entièrement la boîte de lait concentré dans une casserole d'eau bouillante.

Laissez frémir pendant 1H à 1H30 en veillant à ce que l'eau recouvre la boîte pendant tout le temps de la cuisson. Retirez de l'eau et conservez au réfrigérateur de façon à ce que la confiture soit bien froide.

Préparez les noix de pécan grillées:

Préchauffez le four à 150°C.

Disposez les noix de pécan dans un plat adapté et parsemez de beurre et de sel.

Faites griller 15 à 20min en remuant de temps en temps. Laissez refroidir, puis hachez les noix de pécan.

Préparez la glace:

Dans un bol, mélangez le dulce de leche avec la crème, le lait et le rhum. Laissez refroidir toute une nuit au réfrigérateur.

Versez la préparation dans la machine à glace et faites tourner le programme. Quelques minutes avant la fin du programme, incorporez les noix de pécan.

Transférez la glace dans un récipient bien froid et entreposez au congélateur au moins 2-3H avant de servir de façon à ce que la glace soit plus ferme.