

Glace à la crème brûlée et croustillant de noix de macadamia



Je commence la semaine en vous proposant une nouvelle recette de glace ! Encore une fois cette glace est vraiment terrible ! La recette vient du livre "Glaces maison" de Linda Lomelino. Une glace bien parfumée à la vanille, fondante, bien crémeuse dans laquelle il y a d'irrésistibles morceaux de noix de macadamia caramélisés....c'est juste à tomber !

Pour environ 600ml de glace

Ingrédients:

Pour le croustillant de noix de macadamia:

50g de noix de macadamia grillées et salées

130g de sucre en poudre

Pour la glace à la crème brûlée:

200ml de lait

1/2c. à café de vanille en poudre

1/4c. à café de sel

4 gros oeufs

65g de sucre

200ml de crème liquide entière

Préparation:

Préparez le croustillant de noix de macadamia:

Hachez les noix de macadamia assez finement. Couvrez une plaque de papier sulfurisé.

Dans une casserole, faites chauffer le sucre sur feu moyen. Attendez sans remuer que le sucre commence à fondre, puis mélangez délicatement à la cuillère. Quand le sucre est entièrement fondu, incorporez les noix hachées.

Étalez la préparation le plus finement possible sur le papier sulfurisé. Laissez durcir pendant 10 à 15min. Cassez en petits morceaux. Réservez.

Préparez la glace à la crème brûlée:

Dans une casserole, portez à ébullition le lait avec la poudre de vanille et le sel. Retirez aussitôt du feu.

Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange jaune pâle aéré. Incorporez délicatement le lait chaud. Reversez le mélange dans la casserole et réchauffez, en fouettant sans cesse, jusqu'à ce que la préparation épaisse.

Versez la crème liquide dans un bol et placez un chinois par-dessus. Filtrez la préparation au lait et incorporez-la à la crème. 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, ajoutez le croustillant de noix de macadamia, et laissez le programme se terminer.

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