

Crème glacée aux noix de pécan et caramel au sirop d'érable



Je finis la semaine en vous proposant un irrésistible crème glacée qui est une création, la semaine prochaine, normalement, la chaleur et le beau temps reviennent alors peut-être que nous pourrions sortir un peu plus nos sorbetière ou autres ! Je vous propose donc cette recette de glace aux noix de pécan caramélisées avec un caramel au sirop d'érable, totalement gourmand n'est-ce pas ?! Recette au thermomix.

Pour environ 1L de crème glacée

Ingrédients:

Pour la crème glacée:

1 gousse de vanille

400g de lait

300g de crème liquide

300g de sucre roux

6 jaunes d'oeufs

Pour les noix de pécan caramélisées:

125g de noix de pécan

2c. à soupe de sucre roux

1c. à soupe de sucre en poudre blanc

Pour le caramel au sirop d'érable:

200g de sucre

3 cuillères à soupe d'eau

10 cl de crème liquide

10 cl de sirop d'érable

Préparation:

Préparez les noix de pécan caramélisées:

Hachez grossière les noix de pécan.

Dans un poêle bien chaude (sans matière grasse) faites dorer les noix de pécan 2min. Ajoutez le sucre roux, laissez caraméliser puis ajoutez le sucre blanc et laissez fondre jusqu'à obtention d'un caramel, tout en mélangeant pour enrober les noix.

Versez sur une feuille de papier sulfurisé et laissez figer. Cassez les noix de pécan caramélisé en morceaux plus ou moins gros. Réservez.

Préparez la crème glacée:

Fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur, grattez les grains avec la pointe d'un couteau, mettez-les avec la gousse et le reste des ingrédients (de la glace) dans le bol (sauf les jaunes d'oeufs), faites cuire **10min/ 100°/ vitesse 1**.

A la fin de la cuisson, retirez la gousse de vanille et mixez **1min/ vitesse 10**.

Passez la préparation dans un chinois étamine en aidant de la spatule.

Reversez la préparation dans le bol, programmez **vitesse 3** et ajoutez les jaunes d'oeufs à travers le couvercle sur les couteaux en marche. Puis faites cuire **4min/ 80°/ vitesse 2**.

Répartissez la préparation dans des bacs à glaçons ou des moules spécial congélation, d'une hauteur maximum de 4cm, recouvrez de film alimentaire. Laissez tiédir avant de placer au congélateur pendant 10H minimum.

Au bout de ce temps, placez la crème glacée au réfrigérateur pendant 15min.

Préparez le caramel au sirop d'érable:

Portez à ébullition la crème liquide.

Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre sans remuer jusqu'à ce que la coloration soit de la couleur ambrée doré. Retirez du feu.

Ajoutez la crème liquide bouillante dans le caramel en remuant vivement et le sirop d'érable. Reportez le tout à ébullition et laissez frémir environ 2-3min. Versez dans un saladier et laissez refroidir au réfrigérateur.

Découpez en morceaux la glace (env.4X4cm). Placer la moitié des morceaux dans le bol, mixez **15sec/ vitesse 9**, puis fouettez **30sec/ vitesse 6** en vous aidant de la spatule. Débarrassez la préparation dans bac allant au congélateur et répétez cette étape avec le reste des morceaux de crème glacée.

Ajoutez dans chacun des bacs des noix de pécan caramélisées et en mince filet le caramel au sirop d'érable, mélangez avec une fourchette, (vous pouvez mettre autant de caramel que vous le souhaitez mais gardez-en un peu pour servir).

Placez les bacs fermés au congélateur au moins 3H avant de servir avec du caramel au sirop d'érable.