



Glace au chèvre



Dessert



4



20 min

Ingrédients

- 1 litre de lait de chèvre.
 - 10 jaunes d' oeufs
 - 250 g de sucre semoule
 - 2 gousses de vanille
- ▶ Faire bouillir le lait de chèvre avec deux gousses de vanille préalablement fendues dans la longueur.
 - ▶ Fouetter les jaunes d' oeufs avec le sucre semoule pendant 5 minutes afin de "blanchir" la préparation.
 - ▶ Verser le lait bouillant sur les jaunes d 'oeufs blanchis, bien remuer à l'aide d'une cuillère en bois (surtout pas de fouet afin d'éviter l'apparition de mousse !).
 - ▶ Cuire à feu doux cette préparation comme une crème anglaise, sans jamais la faire bouillir.
 - ▶ La crème est cuite lorsqu'elle nappe votre cuillère avec une certaine lenteur due à son épaisseur; elle doit également être brillante.
 - ▶ Une fois cuite, verser votre crème dans un saladier en la remuant (vanner) afin de stopper au plus vite la cuisson.
 - ▶ Si des petits grumeaux apparaissent, jeter rapidement 2 ou 3 glaçons dans votre crème en la fouettant énergiquement afin de faire descendre cette dernière en température.
 - ▶ Mettre votre crème dans votre turbine à glace ou sorbetière jusqu'à l'obtention d'une crème glacée moelleuse sans cristaux.
 - ▶ Servir votre glace de chèvre avec des broyés du Poitou.

Maryse Desbois

Publié sur le site de l' Earl les Chênes : <http://perso.wanadoo.fr/earl.leschenes/cariboost1/>

Le vendredi 16 septembre 2005.