

GLACE À LA VIOLETTE

Ingrédients pour 1 bol Pacojet® :

480 g de lait entier
120 g de crème épaisse
6 jaunes d'œufs, soit 120 g
60 g de glucose atomisé
60 g + 60 g de sucre en poudre
2,5 g de stabilisateur à glace Sevagel 64G
60 g de liqueur de violette à 20°
1 à 2 gouttes d'essence de violette

Verser le lait dans une casserole préalablement passée sous l'eau froide (*ne pas l'essuyer*) et porter le tout à ébullition. Ensuite, séparer les blancs des jaunes d'œufs (*garder les blancs pour faire des meringues*). Dans un cul de poule, blanchir les jaunes d'œufs avec 60 g de sucre en poudre. Mélanger les 60 g de sucre semoule restant avec le glucose atomisé et le stabilisateur, et les incorporer au lait chaud. En verser une partie sur les jaunes d'œufs blanchis en remuant bien à l'aide d'un fouet et remettre le tout dans la casserole. Porter lentement la crème obtenue à 83°, pas plus, car au-delà il y a un risque de coagulation. Dès cette température atteinte, ajouter la crème pour arrêter la cuisson et placer la casserole et son contenu dans un cul de poule rempli d'eau froide et de glaçons afin de refroidir le mélange au plus vite. Incorporer alors la liqueur et l'essence de violette. Mettre ensuite cette préparation dans le bol Paco® et mettre au congélateur pendant 24 heures au minimum.

Pacosser au moment la quantité voulue et faire des quenelles avec une cuillère à soupe trempée préalablement dans de l'eau froide.

Vous pouvez décorer cette glace avec quelques violettes cristallisées et l'associer avec un "Toulous'ramisu". Accompagner éventuellement d'une tuile croustillante.

PS : Cette recette peut être adaptée à d'autres ingrédients liquides comme l'eau de rose, la chicorée artisanale Lutun (de préférence à la chicorée industrielle Leroux), le gingembre frais centrifugé ... et plus, au gré de votre imagination et de votre créativité.

Les blancs d'œufs restant peuvent être congelés par 3, soit environ 90 g, en prévision de confectionner des meringues. Dans ce cas, les laisser préalablement mûrir à température ambiante pendant 48 heures et ensuite les congeler.