

## **MA GLACE AU CAFÉ**

### **Ingrédients pour 1 bol Pacojet® :**

500 g de lait entier (*Cru de préférence*)  
150 g de crème fraîche entière  
60 g de café Arabica en grains  
20 g de glucose atomisé  
102 g de sucre semoule (*40 g + 62 g*)  
120 g de jaunes d'œufs (*soit 6 en principe*)  
2,5 g de stabilisateur Sevagel 64G

Concasser grossièrement vos grains de café et les mettre dans le lait "cru". Porter à ébullition et laisser infuser pendant 30 minutes.

Filtrer bien le lait infusé et le faire chauffer à 50°. Mélanger les 40 g de sucre, le glucose atomisé et le stabilisateur. Ajouter ce mélange au lait infusé, bien homogénéiser le tout et porter l'ensemble à petite ébullition. Laisser refroidir pendant 5 minutes.

Pendant ce temps, blanchir les jaunes d'œufs avec les 62 g de sucre semoule. Verser une partie du lait infusé sur les jaunes blanchis et reverser ce mélange dans la casserole. Cuire le tout à la nappe, c'est à dire à 85° maximum. Ajouter d'un bloc la crème fraîche pour arrêter la cuisson. Mélanger bien cet ensemble, si nécessaire avec un mixeur plongeur puis le chinoiser. Verser ensuite cette préparation dans un bol Paco® et laisser refroidir pendant une vingtaine de minutes, puis mettre au grand froid pendant 24 heures.

Pacosser au moment de servir la quantité nécessaire et faire des quenelles de glace à l'aide d'une cuillère plongée préalablement dans l'eau froide.