

GLACE AU BASILIC

Ingrédients pour 1 bol Pacojet® :

600 g de lait cru entier
50 g de feuilles de basilic
6 œufs
20 g de sucre en poudre + 20 g de glucose atomisé
2,5 g de stabilisateur Sevagel 64G
70 g de sucre en poudre

Verser le lait et les 40 g de sucres, cristallisé et atomisé, dans une casserole. Porter le tout à ébullition. Y faire infuser pendant 20 minutes les feuilles de basilic hachées. Pendant ce temps, séparer les blancs des jaunes d'œufs. Dans un cul de poule, blanchir les jaunes d'œufs avec les 70 g de sucre en poudre restant. Filtrer le lait et le reporter à ébullition. En verser une partie sur les jaunes d'œufs blanchis en remuant énergiquement 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. Faire refroidir immédiatement la casserole et son contenu dans un cul de poule rempli d'eau froide et de glaçons. Mettre ensuite cette préparation dans le bol Paco® et placer celui-ci au congélateur à -20° pendant un minimum de 24 heures. Pacosser au moment et faire des quenelles avec une cuillère à soupe plongée dans de l'eau froide.

Vous pouvez associer cette glace avec un simple écrasé de fraises au sucre relevé par un ou deux tours de moulin de poivre "Kampot rouge", le tout accompagné d'une tuile croustillante.

PS : s'il vous reste des blancs d'œufs, vous pouvez les congeler par 3 (*environ 90 g*) en prévision de confectionner des meringues. Dans ce cas laisser reposer ces blancs d'œufs à température ambiante pendant 24 à 48 heures avant leur congélation pour les maturer.