

GLACE AUX SPÉCULOS

Ingrédients pour un bol Pacojet® :

50 cl de lait cru
100 g de sucre cristallisé
5 jaunes d'œufs soit 100 g
80 g de spéculos
4 g de stabilisateur à glace

Passer les spéculos au mixer et garder la poudre de spéculos obtenue en attente dans un bol recouvert d'un papier film.

Dans une casserole passée préalablement sous l'eau, verser le lait cru et le porter à ébullition avec la moitié du sucre cristallisé et la gousse de vanille fendue.

Pendant ce temps, blanchir les jaunes d'œufs avec l'autre moitié du sucre. Verser une partie du lait chaud sur les œufs blanchis en fouettant et reverser le tout dans le lait restant. Porter le mélange obtenu à 85°. Arrêter la cuisson en trempant la casserole dans un saladier rempli à moitié d'eau bien refroidie avec des glaçons.

Verser alors dans cette préparation la poudre de spéculos et bien mélanger le tout pour obtenir une préparation onctueuse sans grumeaux. Verser dans un bol à Pacojet® et entreposer au congélateur à -20° pendant 24 heures minimum, jusqu'au service.

Cette recette peut être adaptée à d'autres ingrédients comme les carambars, la réglisse, le gingembre frais, le pain d'épices et bien d'autres, au gré de votre imagination et de votre créativité.