

GLACE À LA VANILLE **(Recette de Jean-François Piège)**

Ingrédients pour 1 bol Pacojet® :

450 g de lait entier (*Cru de préférence*)

150 g de crème fraîche entière

2 ou 3 gousses de vanille suivant leur taille (*Vanille du Mexique de préférence*)

20 g de glucose atomisé

100 g de sucre semoule (*40 g + 60 g*)

120 g de jaunes d'œufs (*soit 6 en principe*)

4 g de stabilisateur Sevagel 64G

Fendre et gratter vos 2 gousses de vanille et les déposer dans une casserole avec le lait "cru". Porter le tout à ébullition et laisser infuser à couvert pendant 30 minutes.

Récupérer les gousses de vanille et chauffer le lait "infusé" à 50°.

Rassembler les 40 g de sucre, le glucose atomisé et le stabilisateur et bien les combiner. Ajour ce mélange au lait infusé et bien homogénéiser le tout. Porter l'ensemble à petite ébullition et laisser refroidir pendant 5 minutes.

Pendant ce temps, blanchir les jaunes d'œufs avec les 60 g de sucre semoule. Verser une partie du lait infusé sur les jaunes blanchis et reverser ce mélange dans la casserole contenant le reste du lait infusé. Cuire le tout à la nappé, c'est à dire à 85° maximum. Ajouter la crème fraîche en une seule fois pour arrêter la cuisson et mélanger bien cet ensemble, si nécessaire avec une girafe puis le chinoiser.

Verser ensuite cette préparation dans un bol Paco® et laisser refroidir à température ambiante. Mettre ensuite au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures et ensuite placer au congélateur pendant au moins 24 heures.

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

PS : Vous pouvez adapter cette recette pour faire une "Glace au poivre Voatsiperifery", en remplaçant les 2 ou 3 gousses de vanille par 8 g de ce type de poivre doux et très aromatique, concassé. Elle accompagnera très bien des desserts à base d'ananas ou de fraises, voir un riz au lait, des poires au vin ...