

GLACE À LA VANILLE SANS CUISSON **(Recette de Paul BOCUSE – Chef 3 étoiles à Collonges-au-Mont-d'Or)**

Ingrédients pour 1 bol Pacojet® :

125 g de sucre cristallisé
37,5 cl de lait cru
12,5 cl de crème crue, si possible
6 jaunes d'œufs
2 gousses de vanille de Polynésie française

A l'aide de la pointe d'un couteau, ouvrir les gousses de vanille en deux dans le sens de la longueur. Avec le dos du couteau, gratter tous les grains de vanille contenus dans le milieu des gousses et les recueillir dans un cul de poule. Ajouter le sucre, bien mélanger au fouet et verser dessus les 6 jaunes. Blanchir ce mélange avec le fouet à main ou électrique.

Ajouter successivement le lait puis la crème et bien homogénéiser le tout avec le fouet à main. Verser l'ensemble dans un bol Pacojet® et mettre à -18° pendant 24 heures. Portionner à la demande.

Précisions données par Paul Bocuse : il n'y a aucune cuisson pour cette recette de glace à la vanille qui reprend la méthode utilisée par les Italiens avant la guerre 39/40. C'est pourquoi la fraîcheur des produits et un strict respect de l'hygiène sont essentiels pour la mettre en œuvre.

Cette recette est interdite par le service de la répression des fraudes mais son résultat est beaucoup plus satisfaisant et son goût est incomparable !