

GLACE A LA LAVANDE



Cela faisait un moment que cette recette de Marie Massiet Du Biest me faisait les yeux doux. Mais ces dernières semaines ont été plutôt chargées (les semaines à venir aussi d'ailleurs). J'ai profité d'un petit moment de calme pendant la sieste de ma petite Marie pour préparer cette glace. Bien sûr, je n'ai pas pu m'empêcher de faire quelques modifs, c'est plus fort que moi !!!

Pour environ 800 ml de glace, il vous faut :

- > 500 ml de crème liquide
- > 10 brins de lavande si vous en avez dans votre jardin sinon 3 cs de sirop à la lavande feront aussi l'affaire.
- > 125 g de sucre (moi, j'ai remplacé le sucre par 60 g de sirop de glucose et 60 g de trimoline. Je vous avais déjà parlé de ce dernier ingrédient, il est utilisé dans les gâteaux ou glaces pour donner du moelleux.)
- > 2 blancs d'œufs
- > 4 g de stab 2000 : c'est un stabilisant pour éviter la cristallisation de la glace et donner également de l'onctuosité. Je vous avais parlé de la farine de caroube la dernière fois et bien le stab 2000 est un produit similaire qui, d'ailleurs, contient également de la gomme de caroube. Vous pouvez vous en procurer chez des fournisseurs en pâtisserie ou sur meilleurduchef.com. Ce n'est pas grave si vous n'en possédez pas.
- > colorant bleu
- > colorant fuchsia

Prélevez 4 cs de crème et portez à ébullition. Retirez du feu et ajoutez les fleurs de lavande. Laissez infuser 10 minutes, filtrez et ajoutez le stab 2000. Réservez.

Montez le reste de la crème en chantilly en incorporant la staboline à mi-parcours.

Puis, incorporez votre crème infusée à la lavande.

Montez les blancs en neige en incorporant au fur et à mesure le sirop de glucose et les colorants afin d'obtenir une couleur violette. J'y ai ajouté une cs supplémentaire de sirop à la lavande mais c'est facultatif.

Incorporez délicatement les deux masses et turbinez le tout en sorbetière pendant 45 minutes.

Le goût est très surprenant et pas mauvais du tout. C'est du même style qu'une glace à la verveine ou à la rose. A essayer !!!!

La cuisine de Jacquotte
<http://jacquottecuisine.canalblog.com>