



GLACE A LA NOIX DE COCO

A savoir : avec ces quantités vous obtiendrez 3/4 de litre de crème glacée. J'ai ajouté 40gr de noix de coco râpée avant de turbiner et c'était délicieux.



Ingrédients : 400ml de lait de coco, 20cl de crème liquide entière, 100gr de sucre, 2 jaunes d'œufs.

Faites chauffer le lait de coco et la crème, en évitant l'ébullition. Pendant ce temps, fouettez le sucre et les jaunes. Puis versez le mélange lait/crème sur les jaunes en mélangeant. Remettez dans la casserole, sur feu moyen, et remuez jusqu'au nappage, à 82°C. Filtrez la crème anglaise et laissez-la refroidir, puis versez dans la sorbetière.

Si vous n'avez pas de sorbetière, versez la crème anglaise dans le bol d'un robot-coupe et mettez-la au congélateur pendant 30 minutes. Puis, placez sur le robot et mixez une première fois pour détendre la crème anglaise congelée. Remettez le bol au congélateur pendant 30 minutes. Répétez cette opération 4 à 5 fois (pendant 2 à 3 heures).

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2013 ©That's Amore! Tous droits réservés.