



Glace au café torréfié



6 jaunes d'oeufs, 100g de sucre, 35cl de lait frais entier, 15 cl de crème fleurette entière, 40g de café arabica en grains.

La veille : Torréfier au four 10mn à 150° le café, le concasser légèrement et le faire infuser 1h environ à froid dans le lait et la crème . Chinoiser. Blanchir les jaunes d'oeufs et le sucre. Porter à ébullition le mélange lait + crème, verser sur les jaunes blanchis et cuire à la nappe comme une crème anglaise. Refroidir une nuit minimum.

Turbiner le plus tard possible avant le service