

GLACE A LA BANANE



Avec un mois d'avril très estival, qui n'a pas songé à une bonne petite glace ?!!! Comme j'avais déjà une sorbetière, il ne me manquait plus qu'un bon livre de recettes pour pouvoir réaliser de bonnes glaces maison. Aussitôt dit, aussitôt fait !!! En 2 temps 3 mouvements j'ai trouvé un superbe livre intitulé Glaces à l'italienne de Marie MASSIET DU BIEST. Ca tombait bien car j'avais besoin d'une glace à la banane pour ma tarte tatin à la banane. Pas de bol, j'avais pleins de recettes toutes aussi succulentes les unes que les autres mais pas de glace à la banane. Qu'à cela ne tienne, j'ai fait une petite adaptation !!!

Pour celles et ceux qui n'ont pas de sorbetière et qui souhaite en acquérir une, il en existe 2 sortes : les classiques avec un bac à mettre au congélateur (ce que j'ai) et les turbines qui génèrent directement du froid. Ces secondes sont avantageuses dans la mesure où vous pouvez réaliser plusieurs recettes à la suite mais son coût est nettement plus élevé. A vous de voir !

Pour environ 1 L de glace, il vous faut :

- > 2 bananes bien mûres
- > 5 jaunes d'œufs
- > 300 ml de crème liquide
- > 300 ml de lait
- > 1 cs de jus de citron
- > 90 g de sucre ou 45 g de sucre et 45 g de trimoline / staboline. Qu'est-ce-que c'est que ça ? Je vous vois déjà faire de gros yeux !!! La staboline est un sucre inverti qui évite la cristallisation du sucre et apporte de l'onctuosité à vos glaces. Le hic c'est qu'on le trouve chez les fournisseurs en pâtisserie et boulangerie qu'en seau de 7 kgs ! Comme j'en ai acheté un dernièrement, faut bien que je l'utilise lol !!!

Battez les œufs et le sucre jusqu'à ce que l'appareil ait triplé de volume. Faites chauffer le lait sur feu moyen et incorporez la crème hors du feu. Bien mélanger et remettre sur le feu sans cesser de remuer jusqu'à épaississement (quand l'appareil nappe bien la cuillère). Laissez refroidir.

Mixez les bananes avec le jus de citron et un peu de crème liquide. Montez le reste de la crème en chantilly.

Mélangez la purée de bananes avec la crème aux oeufs et incorporez la crème fouettée. Versez le tout dans la sorbetière et laissez brasser à peu près 40 minutes.

Conservez cette glace dans une boîte hermétique. La sortir du congélateur 30 minutes avant consommation. Eh oui, la glace est très dure à la sortie du congélateur. J'ai lu ici et là qu'il fallait mettre de la farine de caroube mais je n'ai pas eu le temps d'approfondir la question. Dès que j'en sais davantage, je vous tiens au courant !