

Glace à la réglisse en parenthèses de pain d'épices et sa sauce café

Les ingrédients pour 4 personnes :

Pour la glace :

1/2 l de lait

4 jaunes d'oeufs

100 g de sucre semoule

1 c à c de poudre de réglisse

Pour la crème café :

1/4 l de lait

2 jaunes d'oeufs

40 g de sucre

Extrait de café

4 tranches de pain d'épices

Sucre glace

4 physalis pour la déco

Préparation de la glace :

Faire bouillir le lait et ajouter la poudre de réglisse.

Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter alors tout en fouettant le lait petit à petit et reverser dans la casserole. Cuire la crème anglaise en mélangeant jusqu'à épaississement. Il ne faut pas dépasser la température de 85° pour éviter la coagulation des jaunes d'oeufs.

Laisser refroidir la crème et la mettre en sorbetière.

Pour la sauce café : faire la crème anglaise suivant le même principe et lui ajouter l'extrait de café. Je n'ai pas mis de proportions me fiant à la couleur. Vous pouvez ajuster le parfum à votre goût.

Couper les tranches de pain d'épices en 2 dans l'épaisseur et les aplatir légèrement avec un rouleau. Les saupoudrer de sucre glace et les placer sur la plaque du four préchauffé à 200°. Laisser 2-3 mn jusqu'à légère caramélisation du sucre. Vous pouvez le faire aussi sous le grill du four mais c'est beaucoup plus rapide et cela risque de brûler le pain d'épices et lui donner un goût amer désagréable (j'en ai fait l'expérience ;-). Votre pain d'épices va durcir en refroidissant.

Saupoudrer à nouveau les tranches avant de les mettre dans l'assiette.

Pour la présentation mettre une tranche de pain d'épices, une quenelle de glace et une autre tranche de pain d'épices. Décorer avec une physalis et entourer de sauce café.