



GLACE AU CAMEL DE GINGEMBRE SUR PUREE DE MELON



Pour 6 personnes:

Pour la purée de melon:

2 melons

1 càc de gingembre frais râpé ou 2 grosses pincées de gingembre en poudre

2 càs de sucre en poudre si nécessaire

Pour la glace:

Pour le caramel au gingembre:

100 g de sucre

10 cl de lait

1 càc de gingembre frais ou 2 grosses pincées de gingembre en poudre

Pour la crème anglaise:

6 jaunes d'œufs

1/2 litre de lait

80 g de sucre

100 g de gingembre confit

Le caramel:

Chauffer le sucre avec le gingembre, dans une casserole à sec jusqu'à l'obtention d'un caramel pas trop foncé. Le décuire avec le lait en faisant attention aux projections. Réserver.

La crème anglaise:

Dans une casserole, porter le lait à ébullition avec le gingembre. Pendant ce temps, battre les œufs et le sucre. Dès que le lait bout, le verser en filet sur le mélange œufs et sucre. Remettre à cuire à feu doux en remuant sans cesse jusqu'à ce que l'appareil nappe le dos de la cuillère (comme toute les glaces, la base est une crème anglaise). Hors du feu, incorporer le caramel en tournant jusqu'à ce qu'il soit fondu ainsi que le gingembre confit détaillé en dés à peu près de la taille d'un petit pois.

Bien mélanger, laisser refroidir à température ambiante avant de mettre au réfrigérateur pour que la crème sois bien froide avant de mettre en sorbetière ou dans la turbine à glace.

La purée de melon:

Éplucher et épépiner le melon. Mixer la chair avec le gingembre et le sucre (en ajustant celui-ci en fonction du degré de sucre du melon). Verser dans des verres ou des coupe et réserver au frigo.

Finition:

Sortir les coupes du réfrigérateur, les garnir avec une quenelle ou un boule de glace au caramel de gingembre.

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...



Pour raffiner ce dessert, on peut passer à la poêle d'épaisses lamelles de melon légèrement sucrées et les servir chaudes sur le côté de l'assiette.