



GLACE AU CAFÉ DE CHRISTOPHE FELDER

40g café en grains - 50cl lait frais entier - 150g sucre en poudre - 10g poudre de lait - 5 jaunes d'oeufs - 2g Nescafé - 20g beurre doux -

Torréfier au four préchauffé les grains de café sur plaque durant 10 minutes à 140°. Les concasser au couteau grossièrement.

Dans une casserole faire bouillir 25cl lait, ajouter le café concassé, couvrir et laisser infuser durant 30 minutes.

Dans une autre casserole, chauffer le restant du lait. Mélanger 100g de sucre avec la poudre de lait, ajouter ce mélange dans la casserole, chauffer à 45°.

Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre restant (50g) jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser le tout dans la casserole du café, le lait sucré, le Nescafé et le beurre. Cuire l'ensemble à 82°C. Filtrer à l'aide d'une passette, mixer au mixeur plongeant. Réserver au réfrigérateur dans une bouteille en verre. Le lendemain glacer en sorbetière puis placer dans un bac au congélateur.