



Glace aux galettes St Michel



A ceux qui ont la chance d'avoir une sorbetière, c'est la pleine saison des glaces. Je turbine à fond, en faisant en moyenne une glace par semaine pour renouveler régulièrement le stock (on ne peut pas garder trop longtemps au congélateur ces glaces artisanales qui, sans conservateur, ont les défauts de leurs qualités). J'en profite pour partager ma dernière invention : la Glace aux galettes St Michel. C'est une bonne glace onctueuse où l'on sent bien le goût de beurre salé des galettes St Michel.

Ingrédients (pour 500 ml de glace) :

- 12 galettes St Michel + quelques unes pour la déco
- 2 jaunes d'oeuf
- 1 cuil à café de maïzena
- 30 g de sucre
- 250 ml de lait
- 1/2 gousse de vanille

Préparation :

Verser le lait dans une petite casserole. Porter sur feu doux en remuant régulièrement jusqu'à ce que le lait frémisses.

Fendre la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur. A l'aide de la pointe d'un couteau racler l'intérieur de la gousse pour récupérer les graines.

Fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre et les graines de vanille jusqu'à obtenir un mélange blanchi-mousseux. Ajouter la maïzena et verser le lait par-dessus. Mélanger le tout et verser à nouveau dans la casserole.

Reporter le tout sur feu doux et remuer jusqu'à ce que le mélange épaississe, comme pour une crème anglaise (la fécule facilite l'épaississement sans faire de grumeaux). Stopper la cuisson. Laisser refroidir puis réserver au frigo au minimum 1 heure.

Mixer une douzaine de galettes St Michel jusqu'à les réduire en chapelure.

Sortir le bol accumulateur froid du congélateur et placer à l'intérieur de la sorbetière.

Verser la préparation refroidie.

Brancher la sorbetière et laisser turbiner pendant 20 à 30 min. Lorsque la glace commence à épaissir, ajouter progressivement les biscuits. Une fois que la glace est bien onctueuse et épaisse, on arrête l'appareil.

Mettre la glace dans un bac et réserver au congélateur au maximum 15 jours. Servir en boule avec quelques biscuits St Michel.

Le 7 Juillet 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/07/07/index.html>