



Glace au cappuccino (version allégée, sans lait)



Une variante gourmande mais légère de la glace au café. Pour cette recette, vous pouvez au choix, utiliser du lait de soja pour une crème glacée sans lactose ou du lait de vache 1/2 écrémé. Testé avec un édulcorant en poudre, c'était vraiment très bon mais on peut bien sûr remplacer l'édulcorant par la même quantité de sucre.

Ingrédients (pour 500 ml de glace) :

- 250 ml de lait de soja
- 30 g de poudre à cappuccino sans sucre*
- 2 oeufs
- 25 g de sucre blanc
- 1 cuil à café de maïzena
- 3 cuil à soupe rases d'édulcorant Canderel à base de sucralose (équivalent à 30 g de sucre)

*Si vous n'avez que du cappuccino déjà sucré, mettre 55 g de poudre et supprimer le sucre blanc

Préparation :

Mettre le bol accumulateur de froid au moins 12 H au congélateur avant la préparation.

Séparer les blancs des jaunes d'oeuf et battre les blancs en neige ferme. Réserver.

Confectionner la crème anglaise : verser le lait dans une petite casserole. Porter sur feu doux en remuant régulièrement jusqu'à ce que le lait frémisses.

Fouetter les jaunes d'oeuf avec le sucre 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.

Ajouter la poudre de cappuccino et l'édulcorant. Incorporer délicatement les blancs d'oeuf battus en neige. Laisser refroidir puis réserver au frigo au minimum 1 heure.

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. 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.

Le 3 Septembre 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/09/03/index.html>