

Desserts glacés

Glace au miel, crémeux d'abricot et caramel honey comb



1h18 25 min 53 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

549

CALORIES

Étape 1

Préparation de la glace au miel

- 1 Faire chauffer le lait et la crème dans une casserole puis ajouter le glucose et le miel. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 2 Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier à l'aide d'un fouet jusqu'à obtention d'une pâte lisse, homogène et presque blanche.
- 3 Verser le mélange de lait et de miel sur les œufs. Transvaser le tout dans une casserole puis faire chauffer jusqu'à 84°C.
- 4 Pour cela, se munir d'un thermomètre de cuisine.
- 5 Laisser refroidir dans un bol rempli de glaçons puis placer le mélange dans une sorbetière. Turbiner selon le temps indiqué dans le mode d'emploi.
- 6 Réserver au congélateur jusqu'au dressage.

Étape 2

Réalisation du miel honey comb

- 1 Verser le sucre, le miel et un peu d'eau dans une

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la glace au miel

1 litre(s) **Lait demi-écrémé**
200 g **Crème liquide (fleurette)**
220 g **Miel liquide**
200 g **Jaune(s) d'oeuf**
50 g **Sucre semoule**
50 g **Glucose**

Ingrédients pour le caramel honey comb

200 g **Sucre semoule**
2 c. à soupe **Miel liquide**
1 **Bicarbonate de soude**

Ingrédients pour le crémeux à l'abricot

2 kg **Abricot(s)**
250 ml **Eau**
250 ml **Vin blanc**

casserole.

- 2 Faire chauffer la casserole, la remuer pour faciliter la dissolution du sucre.
- 3 Verser le bicarbonate lorsque la coloration souhaitée est atteinte. Mélanger à l'aide d'un fouet pendant 5 secondes.
- 4 Etaler le caramel sur un silpat à l'aide d'une maryse, Laisser refroidir.
- 5 Débarrasser le caramel sur un plan de travail, le hacher à l'aide d'un couteau de cuisine. Réserver.

Étape 3

Préparation du crémeux à l'abricot

- 1 Verser le lait dans une casserole.
- 2 Extraire les graines de la vanille. Les ajouter dans la casserole avec un morceau de gousse de vanille puis porter à ébullition.
- 3 A l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre dans un saladier.
- 4 Le fait de mélanger sans cesse va éviter que les œufs ne coagulent.
- 5 Verser le tout dans une casserole. Faire cuire sur feu très doux sans laisser bouillir en remuant à l'aide d'une spatule en bois. La crème est prête quand elle est bien nappante.
- 6 Pour vérifier la cuisson de la crème anglaise, passer un doigt sur le dos de la spatule. Si la crème se sépare bien distinctement en deux parties, c'est qu'elle est prête.
- 7 Ôter la casserole du feu, verser la crème dans un saladier.
- 8 Poser le saladier dans un autre récipient rempli d'eau glacée pour faire refroidir la crème en remuant avec la spatule.
- 9 Dénoyer les abricots, les couper en deux à l'aide d'un couteau d'office.
- 10 Verser l'eau, le vin blanc et le sucre dans une casserole, faire chauffer sur feu doux.
- 11 Ajouter les abricots, les noyaux ainsi que la verveine. Laisser cuire pendant 30 min à frémissements.
- 12 Retirer les noyaux une fois les abricots cuits. Les mettre dans le bol d'un mixeur après avoir enlevé leur peau.
- 13 Mixer les abricots en ajoutant petit à petit le sirop de pochage jusqu'à obtenir la consistance d'une purée.
- 14 Mélanger 250 ml purée d'abricot avec 250 ml de crème anglaise dans un saladier à l'aide d'une maryse. Verser le mélange dans un siphon, réserver au frais.

250 g **Sucre semoule**
1 **Verveine**

Ingrédients pour la crème anglaise du crémeux

500 g **Crème liquide
(fleurette)**
500 g **Lait demi-écrémé**
150 g **Sucre semoule**
12 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
2 **Gousse(s) de vanille**

Ingrédients pour le dressage

1 **Basilic**
24 **Amande(s) entière(s)**

Étape 4

Finitions et dressage

- 1 Sortir le siphon du réfrigérateur et le secouer énergiquement.
- 2 Parsemer le fond d'une assiette de caramel honey comb.

Former des quenelles de glace au miel à l'aide de deux cuillères à soupe, les déposer sur le caramel émietté.

3 Former des petits dômes de crémeux à l'abricot autour de la glace à l'aide du siphon.

4 Décorer de quelques feuilles de basilic et d'amandes fraîches. Servir de suite.