

A glass bowl filled with sorbet, garnished with slices of grapefruit and cinnamon sticks. The bowl is set on a white textured surface, possibly a napkin, with a blue patterned napkin visible below. The background is a solid purple color.

Cuisinart®
& Paul Bocuse

Délicieusement glacé
SORBETIÈRES

Sommaire

- p. 4 Comment fonctionnent les sorbetières Cuisinart?
- p. 5 Glace à la carotte et cumin
- p. 6 Sorbet à l'huile d'olive, tomates confites
- p. 6 Sundae gaspacho
- p. 7 Sorbet petits pois à la menthe
- p. 8 Sorbet à la tomate et basilic frais
- p. 9 Sorbet au melon et poivre vert
- p. 9 Sorbet à la pastèque, grenadine et fruits du mendiant
- p. 9 Sorbet au jus de mandarine et à l'orange confite
- p. 10 Sorbet Mascarpone
- p. 11 Glace au cacao amer
- p. 11 Sorbet A E C
- p. 11 Sorbet au fromage blanc
- p. 12 Glace au chocolat blanc et Toblerone
- p. 12 Sorbet framboise à la Kriek
- p. 12 Crème glacée aux gousses de vanille
- p. 13 Glace au chocolat et à la cannelle
- p. 13 Crème glacée au rhum et raisins secs
- p. 14 Glace au yaourt
- p. 15 Crème glacée aux Carambars et M&M's
- p. 15 Crème glacée aux grains de café d'Ethiopie
- p. 15 Glace à la pistache et griottes confites
- p. 16 Sorbet aux fruits de la passion, pâte de mangue
- p. 16 Sorbet au marc de Gwurztraminer
- p. 16 Glace au lait d'amandes
- p. 17 Crème glacée au pain d'épices
- p. 18 Sorbet à la fraise
- p. 19 Glace au réglisse
- p. 19 Glace au lait de coco, piña colada
- p. 20 Glace macadamia et caramel
- p. 20 Glace à la banane, ananas confit
- p. 20 Glace nutella
- p. 21 Glace au caramel et beurre salé
- p. 22 Sorbet After Eight
- p. 22 Glace de Montélimar
- p. 22 Glace aux calissons
- p. 23 Sorbet à l'abricot



Comment fonctionnent les sorbetières cuisinart ?

Les bois doivent être stockés au congélateur pendant au moins 12 heures avant la préparation. Placer-les ensuite sur la base de la sorbetière. Ajouter le mélangeur et le couvercle et mettre en fonction sorbetière. Verser la préparation par l'ouverture sur le couvercle pendant que la sorbetière fonctionne (évite la formation de paillettes dans le sorbet ou la glace).

En fin de préparation, il est possible d'ajouter des ingrédients fantaisies par l'ouverture sur le couvercle. Le temps nécessaire à la préparation d'un sorbet ou d'une glace est d'environ 25 minutes.

Attention: pour le modèle Duo Cream, il est important de diviser les recettes par deux. La Duo Cream permet de préparer deux parfums de sorbet ou de glace. A vous de choisir dans ce livre les parfums qui se marient le mieux. Pour un meilleur résultat et une prise plus rapide, il est préférable de préparer vos bases de recettes la veille et de les conserver au réfrigérateur.

Les bases

Pour un sorbet

- 1 litre d'eau
- 400 g de sucre en poudre
- 100 g de glucose
- 1 litre de pulpe de fruits

Ou

- 1 litre d'eau
- 500 g de sucre en poudre
- 1 litre de pulpe

Pour une glace

- 1 litre de lait
- 8 jaunes d'œufs
- 200 g de sucre
- Parfum suivant votre goût

Pour une crème glacée

- 50 cl de lait
- 50 cl de crème liquide
- 200 g de sucre
- Parfum peut varier suivant votre goût

Pour les bases de glace ou crème glacée, le sucre peu varié selon le parfum utilisé. Cuire la préparation comme une crème anglaise et la conserver au réfrigérateur 4 à 5 jours.

Le sirop pour le sorbet se prépare à l'avance de façon à être toujours froid le jour de l'élaboration de la recette. Il se conserve facilement 15 jours au réfrigérateur. Le glucose permet d'améliorer l'onctuosité des sorbets ou glaces, il a aussi une propriété de conservateur (antioxydant).

Glace à la carotte et cumin

Préparation : 30 minutes
Temps de froid : 5 heures
Turbinage : 25/30 minutes
Pour 8 personnes

Sur la table

- 30 cl de crème liquide
- 80 cl de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 600 g de carotte
- 1 c. à café de graines de cumin
- Sel et poivre

Diviser la recette par deux pour le modèle DUO cream

Comment faire ?

Eplucher et couper les carottes en rondelles. Porter à ébullition 1 litre d'eau salée. Verser les carottes et cuire 10 minutes. Egoutter puis cuire à nouveau dans le lait pendant 10 minutes avec les graines de cumin. Lorsque les carottes sont cuites, mixer en ajoutant les jaunes d'œuf et la crème. Passer au chinois et assaisonner. Réserver au froid. Lorsque la préparation est bien froide, la verser dans le bol de la sorbetière qui a été stocké auparavant 12 heures dans le congélateur. Poser celui-ci dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire. Attention trop turbinée, la glace devient dure et granuleuse. Déguster dans l'heure pour que la glace soit toujours onctueuse.

Présentation : accompagner la glace d'une salade de légumes croquants (carotte, chou-fleur, haricot fleur, courgette) assaisonnée d'une vinaigrette à base d'huile d'olive et de citron vert.



Sorbet à l'huile d'olive, tomates confites

Préparation : 30 minutes
Temps de froid : 4 heures
Turbinage : 25/30 minutes
Pour 8 personnes

Sur la table

- 400 g de sucre morceaux
- 60 cl d'eau
- 50 g de sirop de glucose (facultatif)
- 10 cl d'huile d'olive extra vierge
- 100 g de tomates confites hachées
- 50 g d'olives noires concassées

Diviser la recette par deux pour le modèle DUO cream

Comment faire ?

Faire un sirop avec le sucre, le glucose et l'eau. Laisser tiédir puis ajouter l'huile d'olive. Lorsque le mélange est froid (4 heures), verser la préparation dans le bol qui a été stocké auparavant dans le congélateur et le poser dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire pour que le sorbet devienne onctueux et souple mais surtout pas granuleux. Ajouter les olives noires et les tomates confites par l'ouverture sur le couvercle. Déguster le sorbet rapidement une fois prêt.

Présentation : verser du gaspacho frais dans de jolis verres et déposer une quenelle de sorbet à l'huile d'olive dans chaque verre. Accompagner le mélange de quelques allumettes au fromage.

Sundae gaspacho

Préparation : 35 minutes
Temps de froid : 4 heures
Turbinage : 15/20 minutes
Pour 8 personnes

Sur la table

- 1 poivron rouge
- 1 concombre
- 1 échalote
- 2 jaunes d'œuf
- 6 tomates moyennes
- 6 cl d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de concentré de tomates
- 3 gouttes de Tabasco
- Sel et poivre

Diviser la recette par deux pour le modèle DUO cream

Comment faire ?

Mixer le poivron, le concombre, l'échalote et les tomates. Passer au chinois et mixer à nouveau en incorporant le concentré de tomates, le Tabasco, les jaunes d'œufs et l'huile d'olive. Assaisonner. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière qui a été stocké auparavant 12 heures dans le congélateur. Poser celui-ci dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire pour qu'elle devienne onctueuse et souple. La consistance doit être encore légèrement liquide. Verser dans un verre et déguster à l'aide d'une paille.

Présentation : fouetter 25 cl de crème liquide avec 1 pincée de piments d'Espelette. Remplir au $\frac{3}{4}$ un verre de Sunday gaspacho et recouvrir de crème fouettée. Déguster à la paille accompagné de gressin enroulé de jambon ébérico.

Sorbet petits pois à la menthe

Préparation : 30 minutes
Temps de froid : 4 heures
Turbinage : 25/30 minutes
Pour 8 personnes

Sur la table

- 30 cl de fond blanc de volaille
- 25 cl de crème liquide
- 300 g de petit pois surgelé
- 8 feuilles de menthe fraîche
- Sel et poivre

Diviser la recette par deux pour
le modèle DUO cream

Comment faire ?

Mixer le fond blanc de volaille tiède, la menthe et les petits pois surgelés. Passer au chinois et assaisonner. Mélanger la préparation avec la crème liquide. Rectifier l'assaisonnement. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière qui a été stocké auparavant 12 heures dans le congélateur. Poser celui-ci dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire. Attention trop turbiné, le sorbet devient dur et granuleux. Déguster dans l'heure pour que le sorbet soit toujours onctueux.

Présentation : préparer une salade de légumes verts (fèves, haricots, asperges). Assaisonner avec une vinaigrette d'huile de noisette, vinaigre de xérès et copeaux de parmesan. Déposer un peu de salade dans un ramequin et coiffer d'une quenelle de sorbet petits pois.



Sorbet à la tomate et basilic frais

Préparation : 30 minutes
Temps de froid : 4 heures
Turbinage : 25/30 minutes
Pour 8 personnes

Sur la table

- 25 cl d'eau
- 150 g de sucre en poudre
- 50 g de sirop de glucose (facultatif)
- 1 l de jus de tomate
- 2 jus de citrons
- Sel et poivre
- 15 feuilles de basilic ciselé

Diviser la recette par deux pour le modèle DUO cream

Comment faire ?

Faire un sirop avec l'eau, le sucre, le citron et le glucose. Lorsque le mélange est froid, ajouter le jus de tomate. Assaisonner à votre goût et le passer au chinois. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière qui a été stocké auparavant 12 heures dans le congélateur. Poser celui-ci dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire pour que le sorbet devienne onctueux. En fin de préparation, ajouter le basilic. Déguster dans l'heure.

Présentation : émincer une boule de mozzarella Di Buffalo. Dresser en rosace sur une assiette puis déposer une quenelle de sorbet au centre. Arroser d'un trait de vinaigre balsamique et d'huile d'olive.



Sorbet au melon et poivre vert

Préparation : 30 minutes

Temps de froid : 4 heures

Turbinage : 25 minutes

Pour 8 personnes

Sur la table

- 200 g de sucre en poudre
- 100 g de sirop de glucose (facultatif)
- 30 cl d'eau
- 1 kg de chair de melon mûre
- 1/2 c. à café de poivre vert en saumure

Comment faire ?

Mixer la chair du melon. Faire bouillir l'eau, le sucre et le glucose. Lorsque le sirop est froid, ajouter la pulpe de melon. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière qui a été stocké auparavant 12 heures dans le congélateur. Poser celui-ci dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Ajouter le poivre concassé très fin. Turbiner le temps nécessaire. Attention trop turbiné, le sorbet devient dur et granuleux. Déguster dans l'heure pour que le sorbet soit toujours onctueux.

Présentation : creuser des petits melons individuels pour récupérer la chair. Remplir à nouveau avec le sorbet. Ajouter des bâtonnets de gressin entourés de jambon sec.

Diviser la recette par deux pour le modèle DUO cream

Sorbet à la pastèque, sirop grenadine et fruits du mendiant

Préparation : 30 minutes

Temps de froid : 4 heures

Turbinage : 25/30 minutes

Pour 8 personnes

Sur la table

- 200 g de sucre en poudre
- 10 cl de sirop de grenadine
- 20 cl d'eau
- 1,5 kg de chair de pastèque
- 1 c. à soupe de figues sèches hachées
- 1 c. à soupe d'amandes concassées
- 1 c. à soupe de noisettes concassées
- 1 c. à soupe de cerneaux de noix hachés
- 1 c. à soupe de raisins secs blonds

Comment faire ?

Mixer la chair de la pastèque. Faire bouillir l'eau, le sucre et le sirop. Lorsque le sirop est froid, ajouter la pulpe de pastèque passée au chinois. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière qui a été stocké auparavant 12 heures dans le congélateur. Poser celui-ci dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire. Attention trop turbiné, le sorbet devient dur et granuleux. 5 minutes avant la fin de la préparation, ajouter les fruits du mendiant. Déguster dans l'heure pour que le sorbet soit toujours onctueux.

Conseil : Servir en accompagnement de fruits de saison cuits au vin rouge et servis froids (figues, poires, pêches...)

Diviser la recette par deux pour le modèle DUO cream

Sorbet au jus de mandarine et à l'orange confite

Préparation : 35 minutes

Temps de froid : 4 heures

Turbinage : 25/30 minutes

Pour 8 personnes

Sur la table

- 10 cl d'eau
- 250 g de sucre en poudre
- 100 g de sirop de glucose (facultatif)
- 80 cl de jus de mandarine
- 100 g d'écorce d'orange confite et hachée

Diviser la recette par deux pour le modèle DUO cream

Comment faire ?

Frotter les morceaux de sucre sur l'écorce des mandarines puis presser le jus. Faire un sirop avec l'eau, le sucre et le glucose. Lorsque le mélange est froid, incorporer le jus de mandarine. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière qui a été stocké auparavant 12 heures dans le congélateur. Poser celui-ci dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire. Avant que le sorbet devienne onctueux et souple, incorporer les écorces d'oranges confites. Attention trop turbiné, ce sorbet sera dur et granuleux. Déguster rapidement.

Accompagnement : réaliser des crêpes et les plier en quatre. Les faire dorer dans un mélange beurre et miel. Déguster au grand marnier. Dresser sur une assiette deux crêpes et une quenelle de sorbet mandarine.

Sorbet Mascarpone

Préparation : 30 minutes
Temps de froid : 4 heures
Turbinage : 20/25 minutes
Pour 8 personnes

Sur la table

- 300 g de sucre en poudre
- 90 g de sirop de glucose (facultatif)
- 3 jus de citrons verts
- 70 cl d'eau
- 500 g de mascarpone
- 150 g de praline rose

Diviser la recette par deux pour le modèle DUO cream

Comment faire ?

Faire bouillir le sucre, le glucose, le jus de citron et l'eau. Mélanger et laisser tiédir. Lorsque le mélange est froid (4 heures), ajouter le Mascarpone. Verser la préparation dans le bol qui a été stocké auparavant dans le congélateur pendant 12 heures et le poser dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire pour que le sorbet devienne onctueux et souple mais surtout pas granuleux. Ajouter les pralines hachées par l'ouverture sur le couvercle. Conserver le sorbet au congélateur. A déguster dans l'heure.

Conseil : découper un cercle de 8 cm de diamètre dans une pâte feuilletée, recouvrir d'abricots frais dénoyautés. Saupoudrer de sucre et d'une noisette de beurre, cuire à four chaud. Servir tiède avec une boule de sorbet mascarpone.



Glace au cacao amer

Préparation : 30 minutes
Temps de froid : 4 heures
Turbinage : 20/25 minutes
Pour 8 personnes

Sur la table

- 70 cl de lait
- 20 cl de crème liquide
- 10 jaunes d'œufs
- 200 g de sucre en poudre
- 150 g de cacao amer

Diviser la recette par deux pour le modèle DUO cream

Comment faire ?

Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Mélanger au fouet le cacao et la crème sur le feu. Porter à ébullition le lait et le verser sur le mélange jaunes d'œufs et sucre en fouettant. Ajouter le mélange chaud cacao et crème. Cuire à la nappe (crème anglaise) puis refroidir immédiatement en remuant de temps en temps. Lorsque le mélange est bien froid (environ 4 heures), le passer au chinois. Verser la préparation dans le bol qui a été stocké auparavant au congélateur pendant 12 heures et le poser dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire pour que la glace devienne onctueuse et souple mais surtout pas granuleuse. Conserver la glace au congélateur et déguster dans l'heure.

Conseil : faire dorer au miel, des quartiers de pommes, de poires, des noisettes, amandes, raisins et écorces d'oranges. Verser un peu de ce mélange au fond d'une assiette, recouvrir d'une quenelle de glace, déguster.

Sorbet A.E.C

Préparation : 30 minutes
Temps de froid : 4 heures
Turbinage : 20/25 minutes
Pour 8 personnes

Sur la table

- 30 cl d'eau
- 300 g de sucre en poudre
- 30 cl de jus d'orange pressé
- 40 cl de jus de carotte frais
- 30 cl de jus de citron pressé

Diviser la recette par deux pour le modèle DUO cream

Comment faire ?

Faire un sirop avec l'eau, le sucre. Lorsque le mélange est froid, ajouter les jus des fruits. Le passer au chinois. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière qui a été stocké auparavant 12 heures dans le congélateur. Poser celui-ci dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire Attention trop turbiné, le sorbet devient dur et granuleux. Déguster dans l'heure pour que le sorbet soit toujours onctueux.

Rappel : Les vitamines sont indispensables au fonctionnement de notre organisme. Elles interviennent partout et à tout niveau. Elles sont connues depuis très longtemps mais chaque jour, on continue à leur trouver des bénéfices supplémentaires.

Sorbet au fromage blanc

Préparation : 30 minutes
Temps de froid : 4 heures
Turbinage : 25/30 minutes
Pour 8 personnes

Sur la table

- 350 g de sucre en poudre
- 35 cl d'eau
- 750 g de fromage blanc à 30 %
- 1 jus de citron jaune

Diviser la recette par deux pour le modèle DUO cream

Comment faire ?

Faire un sirop avec le sucre et l'eau. Laisser tiédir puis ajouter le fromage blanc et le jus du citron. Lorsque le mélange est froid (4 heures), le passer au chinois. Verser la préparation dans le bol qui a été stocké auparavant dans le congélateur pendant 12 heures et le poser dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire pour que le sorbet devienne onctueux et souple mais surtout pas granuleux. Déguster dans l'heure en conservant le sorbet au congélateur.

Conseil : porter à ébullition 1L de vin rouge, un bâton de cannelle, 1 clou de girofle et 250 g de sucre, laisser tiédir, incorporer 100 g de chaque fruit (fraises, mûres, myrtilles, framboises) et servir une fois la soupe glacée accompagnée du sorbet.

Glace au chocolat blanc et Toblerone

Préparation : 30 minutes
Temps de froid : 5 heures
Turbinage : 25/30 minutes
Pour 8 personnes

Sur la table

- 1 l de lait 1/2 écrémé
- 100 g de sucre en poudre
- 300 g de chocolat blanc
- 6 jaunes d'œufs
- 150 g de Toblerone

Diviser la recette par deux
pour le modèle DUO cream

Comment faire ?

Faire bouillir le sucre et le lait. Ajouter le chocolat blanc concassé et les jaunes d'œufs en mélangeant rapidement. Faire refroidir le mélange minimum 5 heures est froid. Verser la préparation dans le bol qui a été stocké auparavant dans le congélateur pendant 12 heures et le poser dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire pour que la glace devienne onctueuse et souple mais surtout pas granuleuse. Ajouter le Toblerone haché par l'ouverture sur le couvercle. Déguster dans l'heure en conservant la glace au congélateur.

Présentation : faire fondre du chocolat noir, incorporer des amandes effilées grillées, et réaliser des tuiles sur une feuille de papier sulfurisé. Faire durcir au réfrigérateur. Déposer une première tuile puis ajouter la glace. Empiler comme un millefeuille.

Sorbet framboise à la krik

Préparation : 35 minutes
Temps de froid : 4 heures
Turbinage : 25/30 minutes
Pour 8 personnes

Sur la table

- 1/2 l de bière « krik framboise »
- 300 g de sucre en poudre
- 200 g de sirop de glucose
- 500 g de framboises fraîches

Diviser la recette par deux
pour le modèle DUO cream

Comment faire ?

Mixer les framboises et passer au tamis. Faire bouillir le sucre, le glucose et la bière en mélangeant de temps en temps. Lorsque le mélange est froid (4 heures), ajouter la pulpe de framboise froide. Verser la préparation dans le bol qui a été stocké auparavant dans le congélateur pendant 12 heures et le poser dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire pour que le sorbet devienne onctueux et souple mais surtout pas granuleux. Déguster dans l'heure en conservant la glace au congélateur.

Conseil : dans une coupe à glace, déposer 2 boules de sorbet, arrosées de 2 cl de vodka glacée. A déguster en dessert ou digestif.

Crème glacée aux gousses de vanille

Préparation : 35 minutes
Temps de froid : 5 heures
Turbinage : 20/25 minutes
Pour 8 personnes

Sur la table

- 40 cl de lait
- 60 cl de crème liquide
- 8 jaunes d'œufs
- 200 g de sucre en poudre
- 4 gousses de vanille

Diviser la recette par deux
pour le modèle DUO cream

Comment faire ?

Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Porter à ébullition la crème, le lait et les gousses de vanille fendues en deux. Retirer du feu, couvrir et laisser infuser la vanille environ 10 minutes. Verser sur le mélange jaunes d'œufs et sucre en fouettant. Cuire à la nappé (crème anglaise) puis refroidir immédiatement en remuant de temps en temps. Lorsque le mélange est froid (5 heures), le passer au chinois. Verser la préparation dans le bol qui a été stocké auparavant dans le congélateur pendant 12 heures et le poser dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire pour que la glace devienne onctueuse et souple mais surtout pas granuleuse. Déguster dans l'heure en conservant la glace au congélateur.

Dressage : faire fondre 25 g de chocolat extra noir avec 2 cl de lait, verser 1/3 du chocolat au fond d'une coupe à glace, déposer 2 boules de glace. Ajouter 1/3 du chocolat dessus, décorer de chantilly, verser le dernier tiers de chocolat, décorer de vermicelles.

Glace au chocolat et à la cannelle

Préparation : 30 minutes
Temps de froid : 5 heures
Turbinage : 25/30 minutes
Pour 8 personnes

Sur la table

- 1 l de lait
- 8 jaunes d'œufs
- 250 g de sucre en poudre
- 250 g de chocolat noir 70%
- 1 c. à café de cannelle en poudre

Diviser la recette par deux pour le modèle DUO cream

Comment faire ?

Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Porter à ébullition le lait et la cannelle. Retirer du feu. Verser sur le mélange jaunes d'œufs et sucre en fouettant. Cuire à la nappe (crème anglaise) puis incorporer le chocolat concassé. Refroidir immédiatement en remuant de temps en temps. Lorsque le mélange est froid (5 heures), le passer au chinois. Verser la préparation dans le bol qui a été stocké auparavant dans le congélateur pendant 12 heures et poser celui-ci dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire pour que la glace devienne onctueuse et souple mais surtout pas granuleuse. Déguster dans l'heure en conservant la glace au congélateur.

Présentation : faire un sirop avec 150 g de sucre, 15 cl d'eau, un bâton de cannelle, et cinq graines de cardamome. Emincer finement la chair d'un ananas dans une assiette et badigeonner avec le sirop froid. Déposer la boule de glace au centre.

Crème glacée au rhum et raisins secs

Préparation : 30 minutes
Temps de froid : 5 heures
Turbinage : 25/30 minutes
Pour 8 personnes

Sur la table

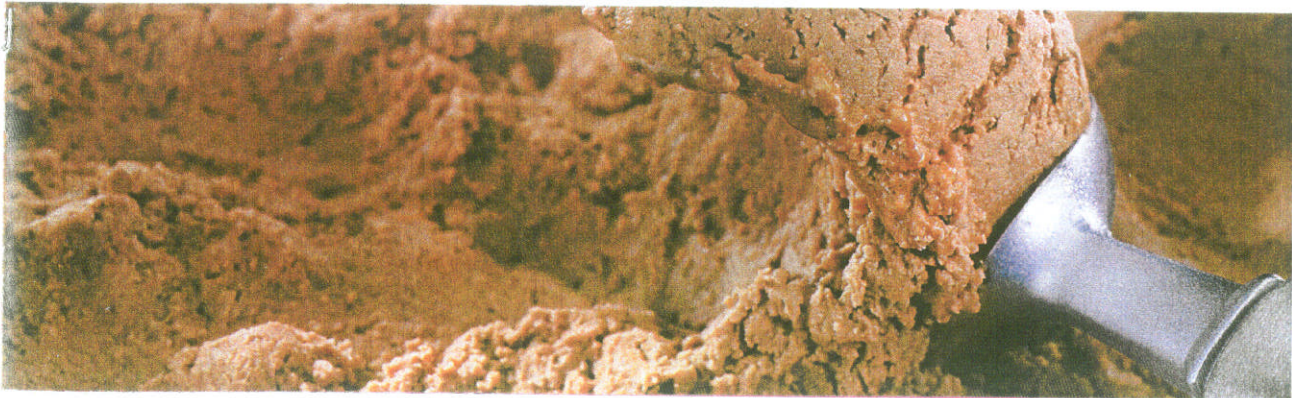
- 40 cl de lait
- 50 cl de crème liquide
- 8 jaunes d'œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 1/2 gousse de vanille
- 10 cl de rhum
- 80 g de sucre brun
- 125 g de raisins secs

Diviser la recette par deux pour le modèle DUO cream

Comment faire ?

Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Porter à ébullition la crème, le lait et la 1/2 gousse de vanille fendue en deux. Retirer du feu, couvrir et laisser infuser la vanille environ 10 minutes. Verser sur le mélange jaunes d'œufs et sucre en fouettant. Cuire à la nappe (crème anglaise) puis refroidir immédiatement en remuant de temps en temps. Lorsque le mélange est froid (5 heures), le passer au chinois et réserver. Faire un sirop avec le sucre brun et le rhum. Ajouter les raisins et laisser refroidir. Verser la crème anglaise dans le bol qui a été stocké auparavant dans le congélateur pendant 12 heures et poser celui-ci dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire. Verser par l'ouverture sur le couvercle les raisins préalablement égouttés. Turbiner à nouveau pour que la glace devienne onctueuse et souple. Conserver la glace au congélateur. Déguster dans l'heure.

Préparation : découper les bananes dans le sens de la longueur, dans une poêle faire un caramel avec un peu de sucre et de beurre, déglacer avec un peu de jus d'orange, déposer les bananes et faire flamber au rhum. Servir accompagné de la glace onctueuse.



Glace au yaourt

Préparation : 30 minutes
Temps de froid : 4 heures
Turbinage : 20/25 minutes
Pour 8 personnes

Sur la table

- 500 g de yaourt nature
- 200 g de sucre en poudre
- 25 cl de crème fraîche
- 3 œufs

Diviser la recette par deux
pour le modèle DUO cream

Comment faire ?

Blanchir les œufs et le sucre. Porter à ébullition la crème fraîche. Retirer du feu. Verser sur le mélange œufs et sucre puis fouetter. Cuire à la nappe (crème anglaise) puis refroidir immédiatement en remuant de temps en temps. Lorsque le mélange est froid (4 heures au réfrigérateur), ajouter les yaourts et mélanger. Verser la préparation dans le bol qui a été stocké auparavant dans le congélateur pendant 12 heures et poser celui-ci dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire pour que la glace devienne onctueuse et souple mais surtout pas granuleuse. Conserver la glace au congélateur et déguster dans l'heure.

Accompagnement : couper des fraises en morceaux. Ajouter quelques gouttes de vinaigre balsamique. Laisser macérer 5 minutes et servir avec une quenelle de glace yaourt.



Crème glacée aux Carambars et M&M'S

Préparation : 40 minutes
Temps de froid : 5 heures
Turbinage : 25/30 minutes
Pour 8 personnes

Sur la table

- 50 cl de lait
- 40 cl de crème liquide
- 8 jaunes d'œufs
- 20 g de sucre en poudre
- 16 carambars au caramel
- 100 g de M&M's

Diviser la recette par deux pour le modèle DUO cream

Comment faire ?

Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Porter à ébullition la crème, le lait et les Carambars coupés en morceaux en mélangeant souvent. Retirer du feu, couvrir et infuser environ 10 minutes. Verser sur le mélange jaunes d'œufs et sucre en fouettant. Cuire à la nappé (crème anglaise) puis refroidir immédiatement en remuant de temps en temps. Lorsque le mélange est froid (5 heures au réfrigérateur), le passer au chinois. Verser la préparation dans le bol qui a été stocké auparavant dans le congélateur pendant 12 heures et poser celui-ci dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire pour que la glace devienne onctueuse et souple mais surtout pas granuleuse. Ajouter en fin de préparation les M&M's. Conserver la glace au congélateur et déguster dans l'heure.

Conseil : pour un goûter gourmand, déposer 2 boules de glace sur une tranche de pain perdu. Décorer de vermicelles de couleur et pourquoi pas d'un peu de crème chantilly.

Crème glacée aux grains de café d'Ethiopie

Préparation : 45 minutes
Temps de froid : 5 heures
Turbinage : 30/35 minutes
Pour 8 personnes

Sur la table

- 50 cl de lait
- 40 cl de crème liquide
- 9 jaunes d'œufs
- 200 g de sucre en poudre
- 125 g de grain de café « moka d'Ethiopie »

Diviser la recette par deux pour le modèle DUO cream

Comment faire ?

Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Concasser finement les grains de café. Porter à ébullition la crème, le lait et le café concassé. Retirer du feu, couvrir et infuser le café 10 minutes. Verser sur le mélange jaunes d'œufs et sucre en fouettant. Cuire à la nappé (crème anglaise) puis refroidir immédiatement en remuant de temps en temps. Lorsque le mélange est froid (5 heures au congélateur), le passer au chinois. Verser la préparation dans le bol qui a été stocké auparavant dans le congélateur 12 heures et poser celui-ci dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire pour que la glace devienne onctueuse et souple. Déguster dans l'heure en conservant la glace au congélateur.

Astuce : dans un blender, mixer 2 boules de glace café, et 5 cl de Whisky, déposer une boule de glace dans le fond d'un verre, verser le mélange par-dessus. Décorer de chantilly et saupoudrer de poudre de cacao.

Glace à la pistache et griotte confite

Préparation : 30 minutes
Temps de froid : 5 heures
Turbinage : 25 /35 minutes
Pour 8 personnes

Sur la table

- 1 l de lait
- 9 jaunes d'œufs
- 200 g de sucre en poudre
- 2 c. à soupe de pâte à pistache
- 250 g de griotte confite « amarena »

Diviser la recette par deux pour le modèle DUO cream

Comment faire ?

Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Porter à ébullition le lait. Verser sur le mélange jaunes d'œufs et sucre en fouettant. Ajouter la pâte de pistache. Cuire à la nappé (crème anglaise) puis refroidir immédiatement en remuant de temps en temps. Lorsque le mélange est froid (5 heures), le passer au chinois. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière qui a été stocké auparavant dans le congélateur 12 heures. Poser celui-ci dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire pour que la glace devienne onctueuse et souple. Avant de déguster, napper la glace pistache de griotte « amarena » ou bien déguster la glace nature, dans l'heure, en la conservant au congélateur.

Astuce : mouler la glace dans des cercles individuels. Garder 2 heures au congélateur. Avant de démouler, tremper une surface dans le sucre roux et la caramélisée avec un chalumeau. Dresser au centre de l'assiette et arroser d'un cordon de sauce griotte.

Sorbet aux fruits de la passion, pâte de mangue

Préparation : 35 minutes
Temps de froid : 4 heures
Turbinage : 30 minutes
Pour 8 personnes

Sur la table

- 15 cl d'eau
- 100 g de sucre en morceaux
- 50 g de sirop de glucose
- 50 cl de jus de fruits de la passion

Pâte de mangue

- 200 g de purée de mangue
- 2 cl de jus de citron
- 90 g de sirop de glucose
- 5 g de pectine (gélifiant)
- 300 g de sucre en poudre

Comment faire ?

La veille, faire bouillir la purée de mangue, le jus de citron, le glucose. Ajouter le sucre mélangé avec la pectine et fouetter. Cuire à feu doux environ 10 minutes sans cesser de remuer. Verser sur une feuille de papier sulfurisé dans un cercle. Laisser le mélange durcir au froid. Le lendemain, couper des petits dés de pâte et les rouler dans le sucre semoule. Réserver au frais dans une boîte hermétique.

Pour le sorbet, faire un sirop avec l'eau, le sucre, le glucose et le jus de citron. Lorsque le sirop est froid, incorporer le jus de passion. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière qui a été stocké auparavant 12 heures dans le congélateur. Poser celui-ci dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire pour qu'il devienne onctueux et souple. Incorporer délicatement à la cuillère, les dés de pâte de fruits. Le déguster dans l'heure en conservant le sorbet au congélateur.

Conseil : former des petites boules de sorbet sur une assiette et les conserver dans le congélateur. Les dresser entre deux macarons chocolat. Déguster nappé de sauce chocolat ou passion.

Diviser la recette par deux pour le modèle DUO cream

Sorbet au marc de Gewurztraminer

Préparation : 35 minutes
Temps de froid : 4 heures
Turbinage : 25/30 minutes
Pour 8 personnes

Sur la table

- 50 cl d'eau
- 250 g de sucre en morceaux
- 60 g de sirop de glucose (facultatif)
- 25 cl de crémant d'Alsace
- 2 jus de citron
- 8 cl de marc de Gewurztraminer
- 5 cl de crème fraîche

Comment faire ?

Faire un sirop avec l'eau, le sucre, le glucose et le citron. Après ébullition, verser le marc. Faire refroidir le mélange et incorporer la crème puis le crémant. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière qui a été stocké auparavant 12 heures dans le congélateur. Poser celui-ci dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire pour qu'il devienne onctueux et souple. Attention trop turbiné, ce sorbet sera dur et granuleux. Déguster dans l'heure en conservant le sorbet au congélateur.

Astuce : ce sorbet remplace le traditionnel trou normand au cours d'un repas de fête.

Diviser la recette par deux pour le modèle DUO cream

Glace au lait d'amandes

Préparation : 30 minutes
Temps de froid : 5 heures
Turbinage : 25/30 minutes
Pour 8 personnes

Sur la table

- 70 cl de lait d'amandes
- 30 cl de crème liquide
- 6 jaunes d'œufs
- 180 g de sucre en poudre

Diviser la recette par deux pour le modèle DUO cream

Comment faire ?

Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Porter à ébullition la crème et le lait. Verser sur le mélange jaunes d'œuf et sucre. Cuire à la nappe (crème anglaise) puis refroidir immédiatement en remuant de temps en temps. Lorsque le mélange est froid, le passer au chinois. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière qui a été stocké auparavant 12 heures dans le congélateur. Poser celui-ci dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire pour que la glace devienne onctueuse. Déguster dans l'heure.

Conseil : faire une papillote garnie avec 50 g de framboises, 50 g de mûres, un tour de moulin à poivre et un peu de sucre roux. Cuire à 200° pendant 8 minutes. Déposer une quenelle de glace enrobée d'amandes effilées grillées avant de déguster.

Crème glacée au pain d'épices

Préparation : 30 minutes
Temps de froid : 5 heures
Turbinage : 20 minutes
Pour 8 personnes

Sur la table

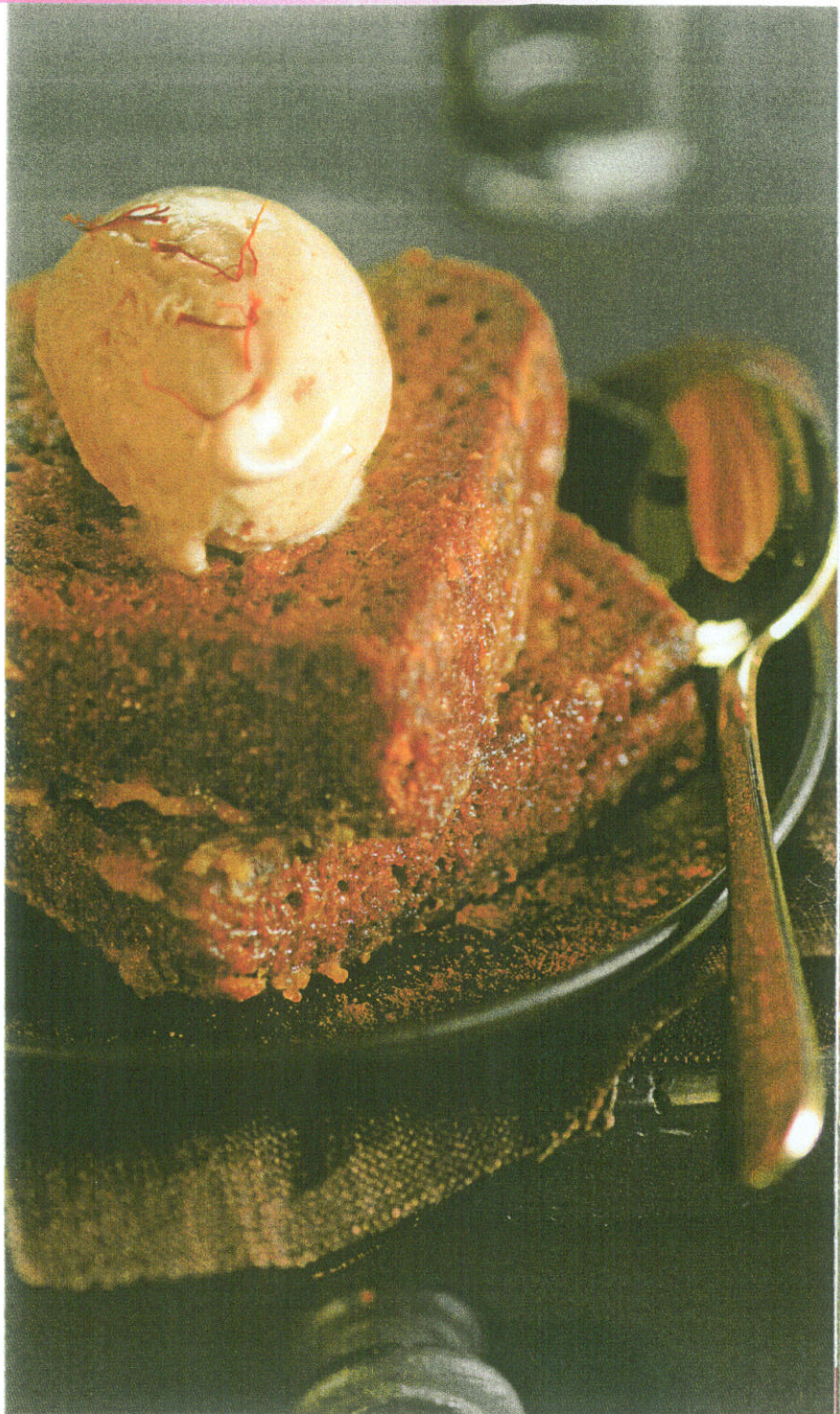
- 50 cl de lait
- 30 cl de crème liquide
- 8 jaunes d'œufs
- 30 g de sucre en poudre
- 40 g de miel
- 200 g de pain d'épices
- 1 gousse de vanille

Diviser la recette par deux
pour le modèle DUO cream

Comment faire ?

Blanchir les jaunes d'œufs, le sucre et le miel. Porter à ébullition la crème, le lait et la gousse de vanille fendue en deux. Retirer du feu. Couvrir et laisser infuser la vanille environ 3 minutes. Verser en fouettant sur le mélange jaunes d'œuf, sucre et miel. Cuire à la nappe (crème anglaise) puis refroidir immédiatement en remuant de temps en temps. Ajouter le pain d'épices émietté et le laisser s'imbiber. Lorsque le mélange est froid, mixer la préparation et le passer au chinois. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière qui a été stocké auparavant 12 heures dans le congélateur. Poser celui-ci dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire pour que la glace devienne onctueuse. Déguster dans l'heure.

Présentation : dans une poêle, caraméliser quatre figes coupées en deux avec un peu de miel et du beurre. Dresser les figes dans une assiette creuse et déposer 2 quenelles de glace par-dessus. Arroser de jus de cuisson et déguster.



Sorbet à la fraise

Préparation : 30 minutes
Temps de froid : 4 heures
Turbinage : 25/30 minutes
Pour 8 personnes

Sur la table

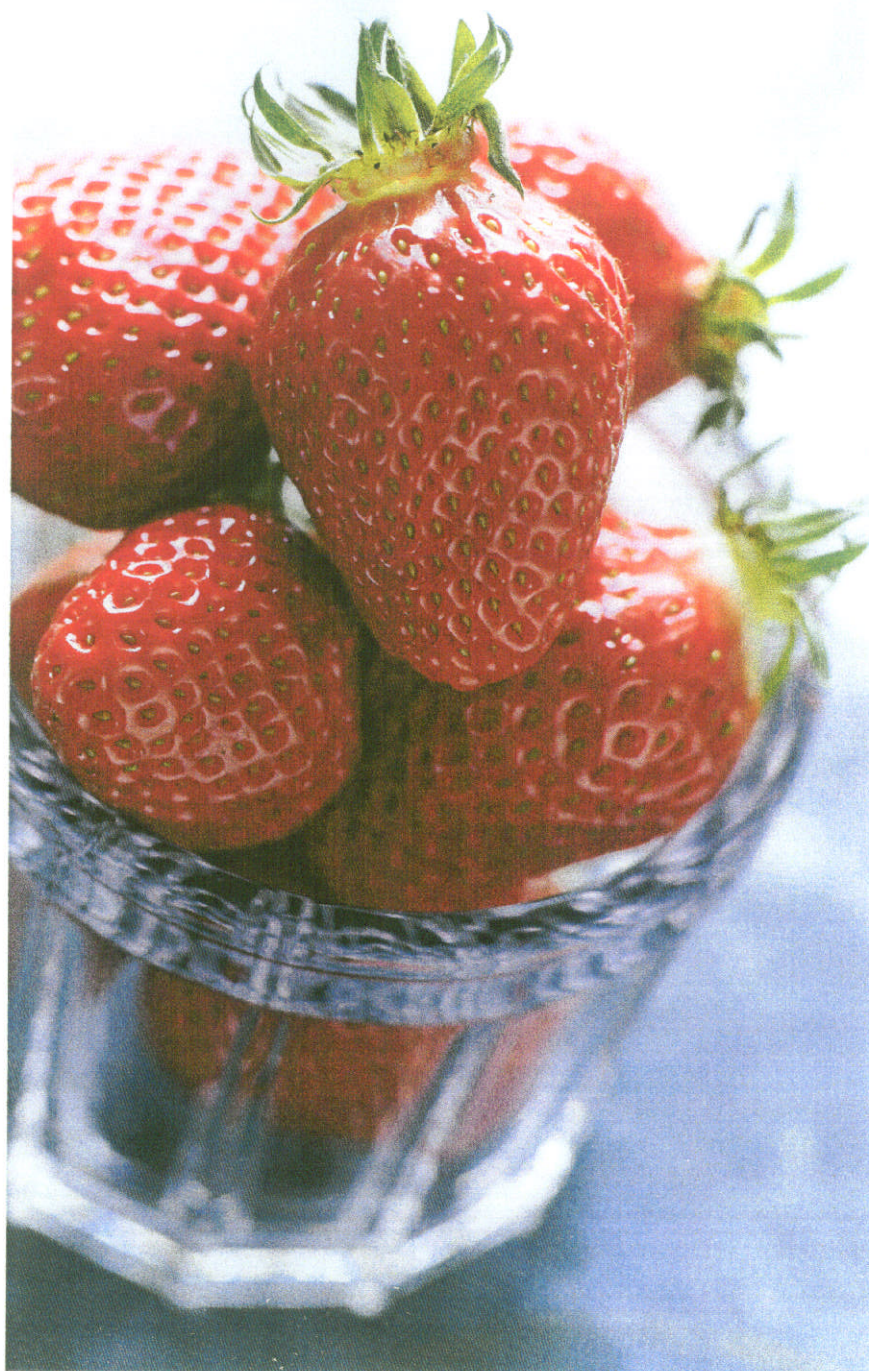
- 25 cl d'eau
- 450 g de sucre en poudre
- 50 g de sirop de glucose (facultatif)
- 1 l de pulpe de fraises

Diviser la recette par deux pour le modèle DUO cream

Comment faire ?

Faire un sirop avec l'eau, le sucre et le glucose. Lorsque le mélange est froid, ajouter la pulpe de fraise. Le passer au chinois. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière qui a été stocké auparavant 12 heures dans le congélateur. Poser celui-ci dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire pour que la glace devienne onctueuse. Attention trop turbiné, le sorbet devient dur et granuleux. Déguster dans l'heure en conservant le sorbet au congélateur

Conseil : pour les enfants, garnir de sorbet, des moules en silicone en forme de sucette et placer au congélateur quelques heures.



Glace au réglisse

Préparation : 30 minutes
Temps de froid : 5 heures
Turbinage : 30 minutes
Pour 8 personnes

Sur la table

- 35 cl de lait de soja
- 35 cl de lait de riz
- 30 cl de crème liquide
- 8 jaunes d'œufs
- 180 g de sucre en poudre
- 60 g de poudre de réglisse ou
- 10 g de réglisse type « zan »

Diviser la recette par deux pour le modèle DUO cream

Comment faire ?

Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Porter à ébullition la crème, les deux laits et le réglisse en poudre (ou concassé pour le zan). Verser sur le mélange jaunes d'œuf et sucre. Cuire à la nappe (crème anglaise) puis refroidir immédiatement en remuant de temps en temps. Lorsque le mélange est froid, le passer au chinois. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière qui a été stocké auparavant 12 heures dans le congélateur. Poser celui-ci dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire pour que la glace devienne onctueuse. Déguster dans l'heure.

Présentation : mouler la glace au réglisse juste turbinée dans des cercles à pâtisserie individuels. Faire prendre au congélateur. Faire sécher du pain d'épices et préparer une chapelure fine. Avant de dresser, paner la glace démoulée.

Glace au lait de coco, piña colada

Préparation : 30 minutes
Temps de froid : 5 heures
Turbinage : 25/30 minutes
Pour 8 personnes

Sur la table

- 20 cl de lait écrémé
- 60 cl de lait de coco
- 20 cl de crème liquide
- 8 jaunes d'œufs
- 200 g de sucre en poudre
- 60 g de poudre de coco
- 1 ananas frais
- 20 cl de rhum brun
- 150 g de sucre cassonade

Diviser la recette par deux pour le modèle DUO cream

Comment faire ?

Eplucher et couper la chair de l'ananas en petit dés type brunoise. Faire un caramel blond avec le sucre brun, verser les dés d'ananas et cuire 5 minutes en mélangeant souvent. Déglacer avec le rhum et cuire encore 10 minutes. Réserver. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Porter à ébullition la crème et les deux laits. Verser sur le mélange jaunes d'œuf et sucre. Cuire à la nappe (crème anglaise) puis refroidir immédiatement en remuant de temps en temps. Lorsque le mélange est froid, le passer au chinois. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière qui a été stocké auparavant 12 heures dans le congélateur. Poser celui-ci dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire pour que la glace devienne onctueuse. Ajouter les dés d'ananas confits dans la sorbetière quelques secondes avant la fin du turbinage. Déguster dans l'heure.

Présentation : déposer deux quenelles de glace coco dans un verre de présentation, ajouter une cuillère de crème chantilly, un peu de jus d'ananas confits puis saupoudrer de poudre de coco.

Glace macadamia et caramel

Préparation : 40 minutes
Temps de froid : 5 heures
Turbinage : 25/30 minutes
Pour 8 personnes

Sur la table

- 1 l de lait entier
- 8 jaunes d'œufs
- 180 g de sucre en poudre
- 200 g de noix de macadamia
- 200 g de sucre cassonade

Diviser la recette par deux pour le modèle DUO cream

Comment faire ?

Verser le sucre cassonade dans une casserole et cuire pour obtenir un caramel brun. Ne pas utiliser d'eau. Ajouter les noix et mélanger. Verser le mélange sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisée. Concasser le mélange lorsqu'il est froid. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Porter à ébullition le lait et verser sur le mélange jaunes d'œuf et sucre. Cuire à la nappé (crème anglaise) puis refroidir immédiatement en remuant de temps en temps. Lorsque le mélange est froid, le passer au chinois. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière qui a été stocké auparavant 12 heures dans le congélateur. Poser celui-ci dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire pour que la glace devienne onctueuse. Ajouter en fin de préparation les morceaux de noix caramélisées. Déguster dans l'heure.

Variante : vous pouvez remplacer les noix de macadamia par des noisettes, des cerneaux de noix, des noix de pécan ou bien des amandes.

Glace à la banane, ananas confit

Préparation : 40 minutes
Temps de froid : 5 heures
Turbinage : 25/30 minutes
Pour 8 personnes

Sur la table

- 75 cl de lait entier
- 4 bananes
- 120 g de sucre en poudre
- 3 c. à soupe de crème fraîche
- 1 ananas
- 200 g de sucre roux en poudre

Diviser la recette par deux pour le modèle DUO cream

Comment faire ?

Eplucher et couper la chair de l'ananas en petit dés. Verser le sucre roux dans une casserole et cuire pour obtenir un caramel blond. Ne pas utiliser d'eau. Ajouter les dés d'ananas et cuire jusqu'à évaporation du jus de cuisson. Refroidir. Mixer le lait avec les bananes et le sucre en poudre. Passer le mélange au chinois. Ajouter la crème fraîche épaisse. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière qui a été stocké auparavant 12 heures dans le congélateur. Poser celui-ci dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire pour que la glace devienne onctueuse. Ajouter les dés d'ananas confit en fin de préparation. Déguster dans l'heure.

Variante : vous pouvez remplacer les dés d'ananas confits par des pralines roses concassées. Et pour finir un trait de sauce chocolat sur la glace avant de déguster.

Glace nutella

Préparation : 30 minutes
Temps de froid : 5 heures
Turbinage : 25/30 minutes
Pour 8 personnes

Sur la table

- 60 cl de lait
- 10 cl de crème liquide
- 8 jaunes d'œufs
- 200 g de sucre en poudre
- 7 c. à soupe de Nutella
- 180 g de sucre en poudre

Diviser la recette par deux pour le modèle DUO cream

Comment faire ?

Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Porter à ébullition la crème et le lait. Verser sur le mélange jaunes d'œufs et sucre en fouettant. Cuire à la nappé (crème anglaise) puis incorporer le Nutella. Refroidir immédiatement en remuant de temps en temps. Lorsque le mélange est froid, le passer au chinois. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière qui a été stocké auparavant 12 heures dans le congélateur. Poser celui-ci dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire pour que la crème glacé devienne onctueuse et souple mais surtout pas granuleuse. Déguster dans l'heure en conservant la crème glacé au congélateur.

Présentation : Préparer des crêpes nature et les badigeonner de miel avant de servir, puis enrouler une boule de glace Nutella. Servir avec un caramel liquide.

Glace au caramel et beurre salé

Préparation : 30 minutes
Temps de froid : 5 heures
Turbinage : 25/30 minutes
Pour 8 personnes

Sur la table

- 70 cl de lait
- 30 cl de crème liquide
- 8 jaunes d'œufs
- 80 g de sucre en poudre
- Caramel
- 200 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre au sel de Guérande
- 1 pincée de fleur de sel
- 5 cl de crème liquide

Diviser la recette par deux pour le modèle DUO cream

Comment faire ?

Faire un caramel blond avec le sucre puis ajouter le beurre et le sel. Mélanger et déglacer avec la crème. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Porter à ébullition la crème et le lait et verser sur le caramel pour le dissoudre. Incorporer aux jaunes d'œuf blanchis. Cuire à la nappé (crème anglaise) puis refroidir immédiatement en remuant de temps en temps. Lorsque le mélange est froid (5 heures), le passer au chinois. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière qui a été stocké auparavant 12 heures dans le congélateur. Poser celui-ci dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire pour que la glace devienne onctueuse. Déguster dans l'heure.

Conseil : creuser les pommes avec un vide pommes sans percer le fond. Comblé le trou avec 50g de sucre, un demi bâton de vanille, et un peu de miel. Cuire à 130° pendant 30 minutes. Laisser tiédir et garnir d'une quenelle de glace.



Sorbet after eight

Préparation : 30 minutes
Temps de froid : 4 heures
Turbinage : 25/30 minutes
Pour 8 personnes

Sur la table

- 40 cl d'eau
- 400 g de sucre en poudre
- 100 g de sirop de glucose (facultatif)
- 50 cl de sirop Menthe glaciale
- 20 pièces de after eight

Diviser la recette par deux
pour le modèle DUO cream

Comment faire ?

Stoker les chocolats After eight dans le congélateur. Faire un sirop avec l'eau, le sucre et le glucose. Lorsque le mélange est froid, ajouter le sirop de menthe. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière qui a été stocké auparavant 12 heures dans le congélateur. Poser celui-ci dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire. Attention trop turbiné, le sorbet devient dur et granuleux. 5 minutes avant la fin de la préparation, ajouter les chocolats concassés. Déguster dans l'heure pour que le sorbet soit toujours onctueux.

Présentation : faire fondre du chocolat noir puis réaliser des tuiles en chocolat. Faire refroidir. Dresser en superposant des tuiles de chocolat et une ou plusieurs quenelles de sorbet.

Glace de Montélimar

Préparation : 30 minutes
Temps de froid : 5 heures
Turbinage : 25/30 minutes
Pour 8 personnes

Sur la table

- 70 cl de lait
- 10 cl de crème liquide
- 8 jaunes d'œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 500 g de nougat blanc

Diviser la recette par deux
pour le modèle DUO cream

Comment faire ?

Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Porter à ébullition la crème, le lait et 300 g de nougat coupé en morceau en remuant de temps en temps. Retirer du feu et mixer si nécessaire. Verser sur le mélange jaunes d'œufs et sucre en fouettant. Cuire à la nappé (crème anglaise) puis refroidir immédiatement en remuant de temps en temps. Lorsque le mélange est froid, le passer au chinois. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière qui a été placé auparavant 12 heures dans le congélateur. Poser celui-ci dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire pour que la crème glacée devienne onctueuse et souple mais surtout pas granuleuse. 5 minutes avant la fin de la préparation ajouter le reste de nougat coupé en petit dés. Déguster dans l'heure en conservant la crème glacée au congélateur.

Présentation : servir un ramequin de fruits rouges (fraises, framboises, fraises des bois) arrosé de sirop de violette et accompagné d'une boule de glace nougat.

Glace aux calissons

Préparation : 30 minutes
Temps de froid : 5 heures
Turbinage : 25/35 minutes
Pour 8 personnes

Sur la table

- 70 cl de lait
- 20 cl de crème liquide
- 8 jaunes d'œufs
- 50 g de sucre en poudre
- 1/2 gousse de vanille
- 25 calissons

Diviser la recette par deux
pour le modèle DUO cream

Comment faire ?

Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Porter à ébullition le lait et la 1/2 gousse de vanille fendue en deux et 15 calissons concassés. Mélanger et retirer du feu, couvrir et laisser infuser 5 minutes. Verser sur le mélange jaunes d'œufs et sucre en fouettant. Cuire à la nappé (crème anglaise) puis refroidir immédiatement en remuant de temps en temps. Lorsque le mélange est froid (5 heures au réfrigérateur), le passer au chinois. Verser la préparation dans le bol qui a été stocké auparavant dans le congélateur et poser celui-ci dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire pour que la glace devienne onctueuse et souple mais surtout pas granuleuse. Verser au dernier moment par l'ouverture sur le couvercle, le reste de calissons concassés en petit dés. Déguster dans l'heure en conservant la glace au congélateur.

Accompagnement : cuire des quartiers de pêches dans un mélange de 50 cl de muscat de Rivesaltes, 150 g de sucre en poudre et 10 feuilles de verveines. Laisser refroidir une nuit au réfrigérateur et servir avec une boule de glace calisson.

Sorbet à l'abricot

Préparation : 35 minutes
Temps de froid : 4 heures
Turbinage : 25/30 minutes
Pour 8 personnes

Sur la table

- 25 cl d'eau
- 50 g de sucre en morceaux
- 50 g de sirop de glucose (facultatif)
- 70 cl de pulpe d'abricots
- 1 jus de citron

Diviser la recette par deux
pour le modèle DUO cream

Comment faire !

Faire un sirop avec l'eau, le sucre, le glucose et le jus de citron. Lorsque le mélange est froid, incorporer la pulpe d'abricots. Passer au tamis et verser la préparation dans le bol de la sorbetière qui a été stocké auparavant 12 heures dans le congélateur. Poser celui-ci dans la sorbetière. Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire pour qu'il devienne onctueux et souple. Attention trop turbiné, le sorbet deviendra dur et granuleux. Déguster dans l'heure en conservant le sorbet au congélateur.

Conseil : Dorer au beurre des oreillons d'abricots frais, ajouter une grosse cuillère de miel puis déglacer avec un peu d'Amaretto. Saupoudrer de pignons de pins grillés. Servir accompagné d'une quenelle de sorbet abricot.

