

Délice glacé à la Déléicata



Temps de préparation : 60 mn

Temps de cuisson : 30mn

Ingrédients pour 8 personnes :

500 gr de Déléicata

beurre

6 jaunes d'oeufs

40 cl de lait

100 gr de sucre de canne

1 pincée de sel

1/2 cuil. à café d'extrait de vanille

Chantilly: 40 cl de crème fraîche liquide, 1 sachet de sucre vanillé, 8 cuil. à soupe de sucre en poudre

Sauce au caramel: huile, 100 gr de sucre, 10 cl d'eau, 15 cl de crème liquide

Préparation:

Lavez, épluchez, épépinez et coupez la Déléicata en petits dés.

Faites-la cuire à feu doux et à sec dans une casserole légèrement beurrée.

Tamisez votre préparation à l'aide d'un tamis très fin et laissez refroidir.

Battez les jaunes d'oeufs afin qu'ils deviennent mousseux et ajoutez le lait, les différents sucres, le sel. Battez jusqu'à ce que la crème soit lisse et onctueuse.

Disposez le tout dans une casserole d'eau frémissante, faites cuire au bain-marie pendant 1/4 d'heure environ tout en remuant, jusqu'à ce que la crème laisse une pellicule sur la cuillère.

Ajoutez la vanille et la déléicata en purée et mettez au congélateur au moins 12 h.

Monter la crème sucrée en chantilly.

Pour la sauce au caramel, faites cuire le sucre avec l'eau jusqu'à ce qu'il roussisse, puis déglacez avec la crème fraîche tout en fouettant.

Placez le tout dans une assiette et décorez de fruits secs.

Astuce: Vous pouvez aussi réaliser ce dessert avec du Patidou.