

Glace au potimarron



Temps de préparation : 20 mn

Temps de cuisson : -

Ingrédients pour 5 personnes :

- 1 potimarron d'environ 500 g
- 2 cuillères à soupe de miel
- fève tonka
- 4 jaunes d'oeufs
- 150 g de sucre
- 25 cl de lait
- 25 cl de crème fraîche liquide
- vanille

Préparation :

1. Cuire les morceaux de potimarron dans une casserole d'eau ou au bain-marie
2. Pour la sauce au potimarron, prendre la moitié des morceaux et mixer avec un peu d'eau de cuisson, le miel et 60 g de sucre
3. Selon votre goût, vous pouvez ajouter un peu plus de sucre
4. Pour la crème anglaise, fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre
5. Faire chauffer le lait et la crème dans une casserole avec la gousse de vanille fendue et grattée
6. Verser le liquide sur les jaunes, bien mélanger et remettre sur le feu
7. Laisser épaissir en tournant régulièrement sans jamais bouillir
8. Pour la crème glacée au potimarron, mixer l'autre moitié du potimarron cuit et réduire en purée; ajouter la fève Tonka râpée
9. Mélanger la crème anglaise et la purée de potimarron, chinoiser et réserver au frigo
10. pour les noix caramélisées, faire un caramel dans une casserole avec de l'eau et du sucre; plonger des cerneaux de noix et tirer un fil lorsque le caramel est assez épais, réserver
11. Turbiner au dernier moment
12. Dresser 1 ou 2 quenelles de glace par assiette et disposer harmonieusement les tuiles au caramel
13. Compléter l'assiette avec un cordon de sauce et quelques noix caramélisées

Glace au potimarron

14. Pour le plaisir des yeux, il ne reste plus qu'à jouer avec les rayons du soleil pour illuminer la transparence des tuiles