

Glace fraîcheur à la verveine et citron vert

La verveine est une de mes plantes aromatiques préférée; vous en trouverez facilement en jardinerie et vous pouvez la planter dans votre jardin ou en jardinière sur le balcon. Facile d'entretien elle repart tous les ans sans soin particulier. Fraîchement parfumée elle accompagne à merveille beaucoup de vos desserts; vous pouvez également en faire un sirop qui égayera vos salades de fruits! Vous pouvez en commander chez votre marchand de légumes.

Je vous la propose aujourd'hui en glace à partir d'une recette du chef Michel Guérard. C'est un vrai bonheur en fin de repas un soir d'été, surtout par ces chaleurs que la météo nous annonce.

J'ai augmenté la dose de feuilles de verveine par rapport à la recette initiale car je trouvais que le citron vert prenait le pas sur la verveine.

Si vous avez du mal à trouver la verveine vous pouvez la remplacer par de la menthe.



Glace fraîcheur à la verveine et citron vert

Ingrédients : pour 4 personnes

- 125 g de lait entier
- 125 g de crème fraîche liquide entière
- 35 g de feuilles de verveine citronnelle fraîches pour l'infusion et 10 g que vous cisèlerez très finement et mélangerez à la glace en fin de préparation
- 75 g de sucre semoule
- 35 g de jus de citron vert (environ un citron bien juteux)
- 3 jaunes d'œufs (60 g)
- un peu de coulis de fraises, framboises, mangue comme vous en avez envie...Vous en trouverez facilement au supermarché.
- des petits sablés pour servir de base à vos boules de glace pour la présentation à l'assiette

Matériel

- une sorbetière
- film alimentaire

Préparation

- Ciselez grossièrement 50 g de feuilles de verveine.



Ciselez grossièrement les
feuilles de verveine

- Chauffez la crème, le lait et la moitié du sucre dans
une casserole.



Chauffez la crème, le lait
et la moitié du sucre dans
une casserole

- L'ébullition atteinte coupez le feu et plongez-y les

feuilles de verveine préalablement ciselées.



Plongez les feuilles de verveine préalablement ciselées dans le lait chaud

- Filmez la casserole et laissez infuser 15 mn.



Filmez et laissez infuser 15 mn

- Mixez la préparation (avec les feuilles de verveine).



Mixez la préparation

- Passez le tout au chinois et pressez bien les feuilles pour en extraire toute l'essence. Jetez les feuilles.



Passez le tout au chinois et pressez bien les feuilles pour en extraire toute l'essence

- Battez les jaunes et le sucre restant au fouet.



Versez les jaunes et le

sucre restant dans un bol

- Le mélange doit changer de couleur et blanchir.



Battre jusqu'à blanchiment

- Versez le mélange lait crème parfumé à la verveine sur les jaunes blanchis.



Versez le mélange lait crème
parfumé à la verveine sur
les jaunes blanchis.
Mélangez bien

- Mélangez bien et remettez l'ensemble sur le feu dans une casserole.



Puis remettez le tout sur le feu

- Cuire comme une crème anglaise, à feu très doux en tournant en permanence. Si vous avez un thermomètre de cuisson ne dépassez pas la température de 82°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire un trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en penchant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez fait.



Cuire comme une crème anglaise

- Versez la crème anglaise dans un grand bol et ajoutez les 10 g de feuilles de verveine ciselées ainsi que le jus du citron vert.



Ajoutez les 10 g de feuilles de verveine ciselées ainsi que le jus du citron vert

- Filmez-la au contact pour éviter la formation d'une pellicule. Mettez le tout au frigo: la crème doit être bien froide quand vous la verserez dans la turbine de votre sorbetière.



Filmez la crème au contact

- Quand la crème est bien refroidie transférez le tout dans votre sorbetière et turbinez.



Versez la crème dans la turbine

- Formez de belles boules que vous déposerez sur un petit sablé. Un peu de coulis de fraise ou framboise et le tour est joué... Décorez avec quelques sommités de verveine. Il ne reste plus qu'à déguster cette gourmandise!



Glace fraîcheur à la verveine et citron vert



Glace fraîcheur à la verveine et citron vert

Pour d'autres recettes à base de verveine:

- Gelée de citron à la verveine. Pour la recette cliquez [ici](#).



Gelée de citron à la verveine

- Le dessert aux fraises et verveine de Naoëlle d'Hainaut.
Pour la recette cliquez [ici](#).



dessert aux fraises de Naoëlle d'Hainaut



verveine