Nid d’abeille (glace miel et romarin)

La vanille et le romarin c’est un mariage ultra gagnant…Je vous propose donc une succulente glace au goût très fin et joliment présentée. Alors régalez-vous!



Nid d’abeille (glace miel et romarin)

Matériel

- une spatule coudée. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



HOMEASY Spatules de Glaçage Kit de Spatule Patisserie Coudée en Acier Inoxydable 4,5/6,5/8,5 Pouces pour Cuisson, Décoration de Gâteaux, Pâtisseries et Cupcakes etc. Lot de 3

- un emporte pièce de 9 cm de diamètre pour détailler vos tuiles
- des petits bols pour pouvoir mouler vos tuiles
- Ces moules sont facultatifs mais si vous les utilisez vous obtiendrez directement de belles boules de glace bien rondes.



Moule en silicone 3D Boules Ø 4,8 Cm

- une sorbetière. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Krups Perfect Mix 9000 Sorbetière, Crèmes glacées, Sorbets, Yogourts glacés, Capacité 1,6 L, Fonctionnement automatique, Ecran LCD, Couvercle anti-éclaboussure, Facile à nettoyer GVS241

Ingrédients pour le Nid d’abeille (glace miel et romarin): 4 grosses boules dans le moule Silikomart proposé ci-dessus

Pour la tuile

- 80 g de beurre mou mais pas fondu
- 100 g de sucre glace
- 100 g de blancs d’œuf
- 100 de farine tamisée

Pour la glace

- 250 g de lait entier
- 50 g de crème fraîche liquide entière
- une gousse de vanille
- 50 g de jaune d’œuf
- 60 g de miel de romarin
- 1 cuillerée à soupe rase de romarin en poudre: si vous n’en trouvez pas dans le commerce, prélevez des feuilles de romarins fraîches (sans les branches), passez-les au four à 180° pendant environ 10 mn. Quand elles sont sèches mixez-les finement.

Pour les noisettes caramélisées

- 50 g de noisettes émondées (sans la peau)
- 20 g de sucre
- 10 g d’eau

Pour les décors (pastilles en caramel et noisettes)

- 80 g de sucre
- 5 g d’eau

Préparation

Pour les noisettes caramélisées

- Faites chauffer l’eau et le sucre à 117° et versez les noisettes.



Faites chauffer l’eau et le sucre à 117° et versez les

noisettes

- Mélangez alors **continuellement**. Le mélange va devenir très sableux dans un premier temps.



Le mélange sucre et noisettes va devenir très sableux

- Puis les noisettes vont dorer puis se couvrir de caramel. Ce n’est pas très difficile : il faut juste un peu de patience et mélanger en permanence.



Les noisettes vont dorer et se couvrir de caramel

- Débarrassez les noisettes caramélisées sur un revêtement anti-adhésif. Laissez refroidir et mettez les noisettes dans un récipient hermétique.



Débarrassez les noisettes sur un revêtement anti-adhésif

Pour les décors en caramel et noisettes

- Réalisez un caramel en faisant chauffer 80 g de sucre en poudre et l'eau. Ne remuez surtout pas avec une cuillère ou une maryse mais effectuez quelques mouvements circulaires avec la casserole pour mélanger les cristaux de sucre et le caramel qui commence à prendre. Quand le caramel est bien doré versez-le sur une surface anti adhésive et laissez bien refroidir.



Quand le caramel est bien doré versez-le sur une surface anti adhésive et laissez bien refroidir

- Le caramel refroidi, mixez-le très finement: vous devez obtenir une poudre.



Mixez le caramel finement

- Utilisez un emporte pièce pour réaliser des petits tas réguliers de poudre de caramel d’environ 4 cm de diamètre. Si vous n’avez pas d’emporte pièce ce n’est pas grave, déposez la poudre avec une cuillère et tassez un peu: vos disques de caramel seront juste irréguliers. Enfournez à 180° pendant environ 8 mn: le caramel doit refondre et former de jolies pastilles.



Réaliser des petits tas réguliers de poudre de caramel

- Sortez la plaque du four et disposez immédiatement des noisettes caramélisées sur les disques de caramel.



Disposez immédiatement des noisettes caramélisées sur les disques de caramel

- Quand le caramel a refroidi, prélevez les disques avec une petite spatule coudée (ces petits disques sont fragiles) et réservez dans une boite hermétique.



Prélevez les disques avec une petite spatule

Pour les tuiles

- Mélangez intimement le beurre mou et le sucre. Vous devez obtenir une crème assez lisse. Ajoutez les blancs d’œuf et la farine tamisée.



Mélangez intimement le beurre mou et le sucre

- Étalez finement (2 mm) la pâte sur une surface antiadhésive. Enfournez à 170° pendant 12 à 15 mn selon les fours.



Étalez finement (2 mm) la pâte sur une surface antiadhésive

- Sortez la plaque du four et emporte-piecez immédiatement quand la pâte est encore molle.



Emportepiecez immédiatement quand la pâte est encore molle

- Puis déposez rapidement les tuiles dans le fond d’un bol et posez un petit récipient dessus pour bien arrondir le fond. Attention c’est chaud mais il faut agir rapidement. Au besoin gardez vos tuiles non moulées au four pour qu’elles restent molles en attendant de les travailler et de leur donner leur forme.



Moulez les tuiles dans un bol

- Déposez les tuiles au fur et à mesure sur une grille puis réservez-les dans une boite hermétique.



Déposez les tuiles au fur et à mesure sur une grille

Pour la glace

- Ouvrez la gousse de vanille en deux et à l’aide d’un petit couteau grattez-en les petites graines.



- Faire chauffez le lait avec la gousse, les graines de vanille et la poudre de romarin.



Faire chauffez le lait avec la gousse , les graines de vanille et la poudre de romarin

- Battez les jaunes d’œufs et le miel.



Battez les jaunes et le miel au fouet

- Versez progressivement le lait chaud mais pas bouillant sur le mélange jaunes d’œuf/miel tout en fouettant avec le mixeur.



Versez le lait sur les jaunes blanchis

- Versez le mélange dans une casserole et faire chauffer 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 une trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en penchant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez faite.



Versez progressivement le lait chaud sur la crème

- Laissez refroidir complètement la crème et placez-la au frigo: elle doit être bien froide quand vous allez la turbiner. Quand la glace est prise, moulez-la dans vos petits moules Silikomart et laissez prendre au congélateur.



Glace Miel Romarin

Dressage

- Déposez une boule de glace sur une tuile. Déposez votre disque caramel aux noisettes sur le dessus de la boule de glace; décorez avec des petites noisettes caramélisées et des éclats de caramel.



Nid d’abeille (glace miel et romarin)



Nid d’abeille (glace miel et romarin)