Glace étonnante aux asperges…une jolie douceur sucrée que vous allez découvrir!

Cette Glace étonnante et inattendue va vous surprendre et ravira les amateurs de fraîcheur pas trop sucrée. La recette me vient d'un de mes restaurants préférés en Belgique (une étoile): le restaurant « Philippe Meyers » à Braine l'Alleud tenu par le chef du même nom. N'hésitez pas à faire le le détour pour déguster une cuisine exceptionnelle et rencontrer ce chef aussi généreux dans ses assiettes que dans ses partages gastronomiques!

C'est une recette très simple à réaliser mais il vous faut toutefois une sorbetière. Vous pouvez servir cette glace aussi bien en dessert qu'au milieu d'un repas avant le plat principal, un peu comme un trou normand non alcoolisé.

Glace étonnante aux asperges…une jolie douceur sucrée que vous allez découvrir!

Ingrédients pour un demi litre de glace

- soit les épluchures de 3 asperges blanches et 3 vertes, soit la tige (sans la pointe) de 2 grosses asperges blanches et 2 vertes. Aujourd'hui j'ai utilisé les tiges et non les épluchures pour cette recette.
- quelques mini asperges ou la pointe des asperges précédentes: elles serviront à décorer la glace. Il vous faut donc une à deux tranches de tête d'asperges par bol de présentation **ou** deux/trois mini asperges par invité
- 250 ml de lait entier
- 250 ml de crème fraîche liquide entière
- 5 jaunes d'oeuf
- 85 g de sucre

Pour le sirop

- 100 g d’eau
- 50 g de sucre

Matériel

- une sorbetière. Vous pouvez en trouvez 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

Préparation

- Coupez les têtes des mini asperges. Si vous n’avez pas de mini asperges qui sont assez fines, prélevez les têtes de vos asperges et tranchez-les en trois dans la longueur. Ces têtes d’asperges vont être confites dans un sirop. Elles serviront à décorer la glace. Il vous faut donc une à deux tranches de tête d’asperge par bol de présentation…

Prélevez les têtes de vos asperges et tranchez-les en trois dans la longueur

ou

Coupez la tête des mini asperges

- Faites un sirop avec 100 g d’eau et 50 g de sucre. Faites chauffer. A frémissement versez-le sur vos têtes d’asperges. Laissez refroidir puis récupérez le sirop et renouvelez l’opération au moins trois fois: on chauffe le sirop et on le verse sur les têtes d’asperges, on attend le refroidissement total et on recommence…Puis réservez à température ambiante.

A frémissement versez le sirop sur vos têtes d’asperges coupées en tranches

ou

A frémissement versez le sirop sur vos têtes de mini asperges

- Coupez les tiges des grosses asperges en tronçons.

Coupez les tiges des asperges en tronçons

- Versez les morceaux de queues d’asperges dans une casserole avec le lait et la crème. Cuire à feu doux pendant 30 mn. Puis mixez finement et passez le mélange au tamis. Si vous avez la chance d’avoir un Thermomix n’hésitez pas à l’utiliser: dans ce cas cuire à 90° pendant 30 mn et mixez finement puis tamisez.

Versez les morceaux d’asperges dans une casserole avec le lait et la crème

Filtrez le mélange

- Battre au robot les jaunes et le sucre pendant 8 mn: le mélange doit vraiment blanchir.

Battre au robot les jaunes et le sucre

- Versez les jaunes et sucre blanchis sur le mélange encore chaud d’asperge et bien mélanger. Réservez au frigo jusqu’à **complet refroidissement**.

Versez les jaunes et sucre blanchis sur le mélange

encore chaud d’asperge et bien mélanger

- Quand le mélange est bien froid versez le dans le sorbetière et turbinez. Puis soit servez immédiatement ou réservez au congélateur.

Passez le mélange à la sorbetière…

Dressage

- Réalisez de belles boules de glace que vous placerez dans des bols individuels et décorez avec les têtes d’asperges au sirop et quelques petites fleurs en sucre.

Glace étonnante aux asperges…une jolie douceur sucrée que vous allez découvrir!

Glace gourmande aux poivrons

Pour ce week end caniculaire un peu de fraîcheur avec cette glace surprenante…Une glace aux poivrons! Mais oui! Beaucoup de légumes peuvent se prêter à des desserts sucrés, gourmands et surprenants. Le poivron en fait partie. Voici donc une petite glace inattendue qui va vous surprendre et qui ravira les amateurs de fraîcheur pas trop sucrée.

C’est une recette très simple à réaliser mais il vous faut toutefois une sorbetière. Vous pouvez servir cette glace aussi bien en dessert qu’au milieu d’un repas avant le plat principal, un peu comme un trou normand non alcoolisé.

Vous aimez les glaces et les sorbets? Voici d’autres recettes qui vous régaleront:

Sorbet fraise, verveine

Sorbet surprenant au fenouil

Glace gourmande aux poivrons

Ingrédients pour un demi litre de glace

- un poivron rouge
- un poivron jaune et un vert (vous n’ utiliserez qu’une partie de ces deux poivrons: gardez le restant pour une salade ou une petite poêlée…)
- 250 ml de lait entier
- 250 ml de crème fraîche liquide entière
- 5 jaunes d’œuf

- 80 g de sucre

Pour le sirop

- 100 g d’eau
- 50 g de sucre

Matériel

- une sorbetière. Vous pouvez en trouvez en cliquant sur la photo ci-dessous. Mais vous pouvez procéder autrement: il faut avoir un blender ou un thermomix, suivre la recette et à la place de mettre dans une sorbetière, verser la préparation dans des bacs à glaçons et au congélateur. Puis passer au blender ou thermomix pour réduire les glaçon de la préparation en une jolie crème glacée, à consommer de suite ou remettre au congélateur pour plus tard.

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

Préparation

Commencez la préparation la veille car l’appareil de la glace doit être bien froid quand vous le verserez dans la sorbetière.

- Coupez le poivron rouge en petits dés. Réservez-en une petite cuillerée à soupe dans un bol: nous allons les confire plus tard dans un sirop.

Détaillez le poivron en fine brunoise

- Versez le reste des dés de poivron rouge dans une casserole avec le lait et la crème. Cuire à feu doux et à couvert pendant 30 mn.

Versez le reste des dés de poivron rouge dans une casserole

- Coupez également une tranche du poivron jaune et une tranche du poivron vert en petite brunoise. Versez ces dés avec la cuillerée de dés de poivron rouge que vous avez réservée précédemment. Puis réalisez un sirop avec 100 g d’eau et 50 g de sucre. Faites chauffer.

Préparez un sirop

- A frémissement versez le sirop sur vos dés de poivron. Laissez refroidir complètement puis récupérez le sirop et renouvelez l’opération au moins trois fois: on chauffe le sirop et on le verse sur les dés de poivrons, on attend le refroidissement total, on récupère le sirop et on recommence…Puis réservez à température ambiante.

A frémissement versez le sirop sur vos dés de poivron

- Quand la préparation lait, crème et dés de poivrons rouge a terminé de cuire mixez-la **très** finement.

Mixez la préparation

- Battre au robot les jaunes et le sucre pendant 8 mn: le mélange doit vraiment blanchir.

Battre au robot les jaunes et le sucre

- Versez les jaunes et sucre blanchis sur le mélange mixé encore chaud de poivron rouge, lait et crème. Bien mélanger. Réservez au frigo jusqu'à **complet refroidissement**.

Versez les jaunes et sucre blanchis sur le mélange encore chaud de poivron rouge et bien mélanger

- Quand le mélange est bien froid versez-le dans le sorbetière et turbinez. Puis soit servez immédiatement ou réservez au congélateur.

Dressage

- Réalisez de belles boules de glace que vous placerez dans des bols individuels et décorez avec les dés de poivrons confits dans le sirop et quelques petites feuilles de menthe.

Glace gourmande aux poivrons

Glace gourmande aux poivrons