

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 trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

[amazon asin=B000CES200]

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!