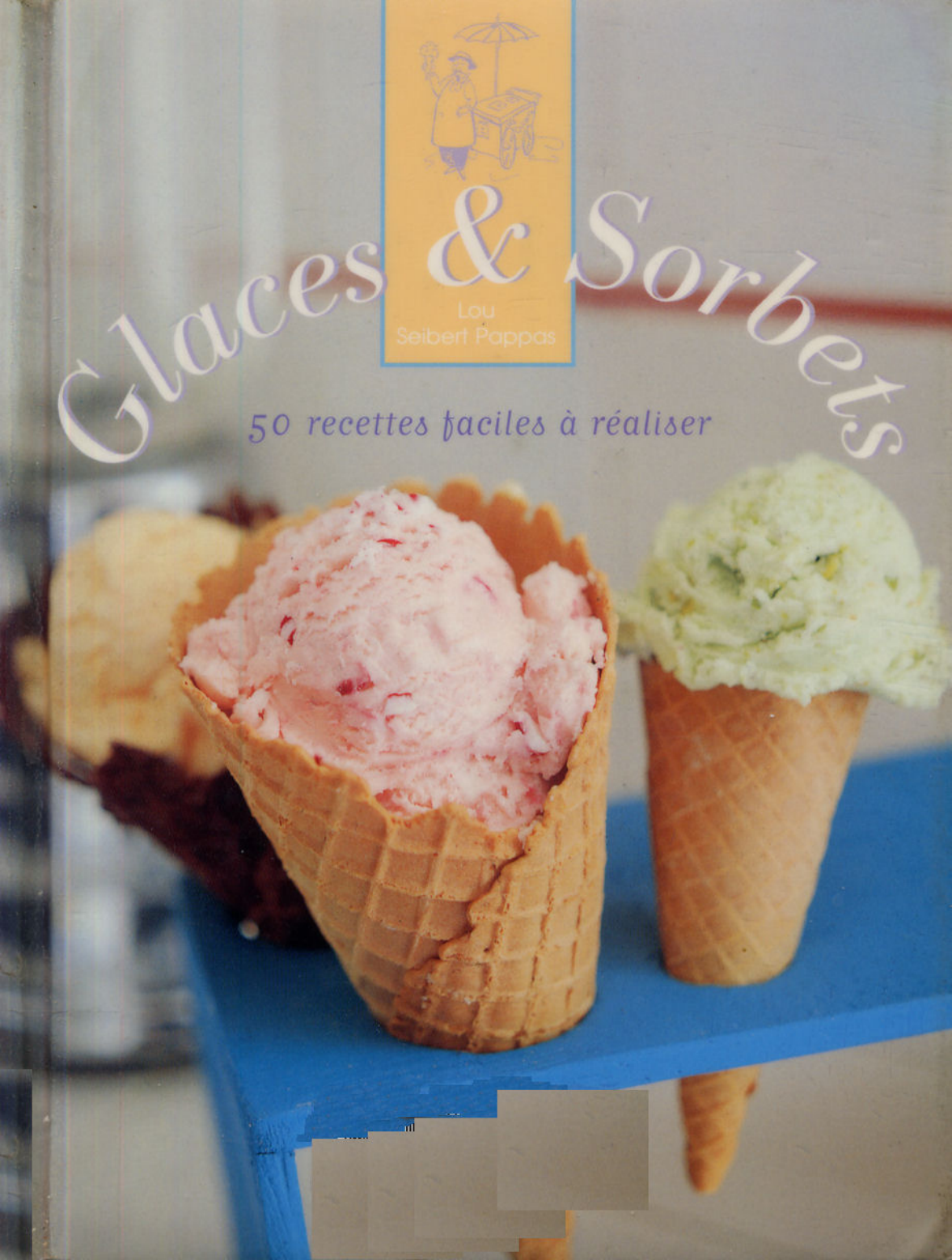
Glaces & Sorbets

Lou Seibert Pappas

50 recettes faciles à réaliser



Glaces & Sorbets

50 recettes faciles & gourmandes

Lou Seibert Pappas

•

Photographies
de Frankie Frankeny

Flammarion

Titre de l'ouvrage original : *Sorbets and Ice Creams*
Publié par Chronicle Books, San Francisco
© 1997 Lou Seibert Pappas pour le texte
© 1997 Frankie Frankeny pour les photographies
© 1997 Chronicle Books
© 1998 Flammarion pour l'édition française

ISBN : 2-08-200642-5
Numéro d'édition : FT 064201
Dépôt légal : mars 1998
Imprimé à Hong Kong

Traduit de l'anglais par Valérie Julia

Adaptation PAO : Stéphane Claret
Maquette et illustrations : Brenda Rae Eno
Stylisme : Elizabeth Falkner et Frankie Frankeny
Stylisme des accessoires : Kelly et Frankie Frankeny

Le photographe remercie Laurel Corkran, Sarah Bolles,
Martine Trélaün, Brenda Rae Eno et St. Francis Fountain.

Remerciements

Je tiens à remercier tout particulièrement
Paulette Fono, Betsy Fryberger, Tita Kolozsi,
Cindy Race et Dina Viggiano, ainsi que les nombreux
amis qui se sont prêtés de bonne grâce à mes séances
de dégustation du dimanche après-midi.
Enfin, toute ma reconnaissance à Carolyn Miller,
pour son excellent travail d'édition.

Sommaire

Introduction 9

Un peu d'histoire 11

Glossaire 13

Techniques de base et ingrédients 15

Carnet d'adresses 19

Sorbets, granités et yaourts glacés 21

Crèmes glacées et gelati 43

Mousses glacées, parfaits et bombes 83

Index 94

Introduction

J'ai grandi dans l'Oregon, dans la verdoyante Willamette Valley. Là, tous les dimanches, ma famille se livrait au rituel de la fabrication des glaces. Mon père allait à la crèmerie chercher un bloc de glace qu'il pilait dans un sac en toile de jute, tandis que ma mère préparait la crème. Et notre gros mixeur électrique, joyau des arts ménagers de l'époque, brassait en vrombissant deux litres de crème glacée à la vanille, à la menthe ou à la fraise. Quant à nous, les enfants, nous attendions impatiemment la fin des opérations pour pouvoir lécher le fond du récipient.

L'été, dans la petite station balnéaire de Neskowin, nous avions droit tous les jours à notre barre glacée enrobée de chocolat et d'amandes grillées. Mais l'année scolaire avait aussi ses plaisirs : dans les années quarante, pour quelques centimes, on pouvait s'offrir un triple cornet de glace dans la boutique située à deux pas du lycée.

Plus tard, lorsque mes propres enfants ont commencé à réclamer des glaces, j'ai mis au point un système de bain de refroidissement rempli de glace pilée et de sel gemme et, grâce à cette installation pour le moins artisanale, j'ai commencé à tester toutes sortes de nouveaux parfums. Chaque semaine, notre voisine fermière nous apportait des litres de crème fraîche, ce qui me permettait de reproduire les recettes expérimentées lors de mes voyages en Europe.

Dans les années soixante, j'ai découvert les *gelati*, les *semifreddo* et les bombes glacées à l'occasion d'un séjour en Italie. J'y suis alors retournée à plusieurs reprises pour parfaire mes connaissances, que je faisais partager aux lecteurs du magazine *Sunset*.

Par la suite, mon beau-père, d'origine grecque, accepta de me confier ses secrets de fabrication. Il avait ouvert son premier magasin de glaces à San Francisco en 1905, un an avant le grand tremblement de terre. Plus tard, dans sa nouvelle boutique *Elite Confiserie*, il vendait des glaces à la vanille, au chocolat, au sirop d'érable, au café, ainsi que toutes sortes de friandises de grande qualité.

À chaque voyage, j'ai découvert des desserts glacés étonnants. Aux gâteaux bien crémeux que commandaient mes amis, j'ai toujours préféré les sorbets, glaces et parfaits. Les glaces scandinaves sont parmi les plus savoureuses. À base de crème fraîche très riche, elles sont rehaussées de fruits rouges, de chocolat, de pralines et de crème fouettée, et servies dans de petits gobelets ou dans des cornets bien croustillants.

En France, j'ai goûté des sorbets aux fruits exquis, servis dans des tuiles aux amandes et agrémentés de fruits exotiques et de coulis de framboises. Lorsque je viens à Paris, je ne peux me passer d'une visite chez Berthillon, où je suis à chaque fois fascinée par l'incroyable variété des parfums proposés. Si la perfection existe, elle n'est sans doute pas loin de l'île Saint-Louis.

Dans les grands restaurants sélectionnés par le *Guide Michelin*, j'ai découvert de délicieuses créations : chez Gérard Boyer, aux *Crayères de Reims*, le sorbet poire-fraise accompagné d'une glace aux graines de vanille, chez Marc Meneau, à *l'Espérance* de Saint-Père-sous-Vézelay, la glace à la réglisse, et chez Joël Robuchon, un sorbet à l'ananas. Dans les magasins Lenôtre, les petites glaces individuelles au café, à la framboise, aux noisettes et au citron sont presque trop parfaites pour être consommées !

Au Perchè no ?, à Florence, j'ai pu savourer des *gelati* rhum-raisin, au marsala, ou encore au Grand Marnier, sans parler des parfums *tartuffo*, *gianduia* et *nocciola*, tout aussi tentants.

Aux États-Unis, je garde un souvenir mémorable de la glace à l'amaretto de chez *Mary Elaine*, à Scottsdale, de celle aux pignons et caramel de *l'Auberge d'Anasazi*, à Santa Fe, et de celle au miel et aux myrtilles du *Domaine Chandon* dans la Napa Valley.

Au cours de mes voyages, j'ai toujours trouvé des marchands ambulants aux endroits les plus incongrus : sorbet à la pêche en visitant les ruines d'Éphèse, en Turquie, glace au gingembre dans les rues d'Amsterdam, au cassis et pain d'épice dans un *biergarten* de Munich, aux fruits de la passion-goyave à Hawaï, glace au rhum servie dans un demi-ananas dans une plantation de bananes de Malaisie, sorbet à la mangue décoré de fruits exotiques en Afrique du Sud.

Un peu d'histoire

Les Chinois savent fabriquer les boissons et desserts glacés depuis plus de trois mille ans. Autrefois, leur technique consistait à faire ruisseler un mélange d'eau et de salpêtre sur des récipients remplis de la préparation à refroidir. Les Arabes, quant à eux, confectionnaient des *sharbets*, un mélange de sirop et de neige fondue, ancêtres de nos sorbets.

Néron, pour sa part, envoyait ses esclaves chercher de la neige dans les montagnes, et ses cuisiniers la parfumaient ensuite au miel, au jus de fruits et au vin. Au XIII[e] siècle, le Vénitien Marco Polo rapporta de Chine le secret du refroidissement sans glace, qui allait donner aux Italiens le goût pour ce dessert.

Lorsqu'en 1533 Catherine de Médicis vint en France pour épouser le futur Henri II, elle introduisit les desserts glacés à la cour. Plus d'un siècle plus tard, en 1670, le Sicilien Procopio Coltelli ouvrait un café, le célèbre café *Le Procope*, l'un des premiers à servir des sorbets. Au siècle suivant, d'autres cafés parisiens suivirent son exemple, en proposant des spécialités glacées. Le *Café Napolitain*, sur le boulevard des Italiens, créa le biscuit

Tortoni, un biscuit glacé au macaron et au rhum, qui tient son nom du propriétaire de l'établissement. En Angleterre, en 1747, une certaine Hannah Glasse publiait un livre de recettes, l'*Art de la cuisine facile*, proposant des recettes de glaces.

Mais ce sont les États-Unis qui allaient perfectionner le savoir-faire et donner à la glace ses lettres de noblesse. George Washington possédait une machine à fabriquer de la glace, et Thomas Jefferson raffolait de l'omelette norvégienne. À la Maison Blanche, aucun dîner officiel ne se terminait sans glace. En 1777, les premières réclames apparurent dans le *Post Boy* de New York. La sorbetière manuelle fut inventée en 1846 par Nancy Johnson, et c'est à partir de 1851 qu'on commença à fabriquer des glaces à l'échelle commerciale. Le livre de recettes *Godey's Lady's Book* affirmait que la glace était devenue un « must » gastronomique dans l'Amérique des années 1850.

En 1896, le New-Yorkais Italo Marchiony créa le cône à glaces, invention qu'il fit breveter en 1903. Un an plus tard, un fabricant de gaufres de la grande foire de Saint-Louis réinventait le principe, pour rendre service à son voisin de stand, un vendeur de glaces qui s'était trouvé à court d'assiettes. Le succès fut immédiat. Un peu plus tard, dans les années vingt, trois nouveautés glacées virent le jour : l'esquimau, la « Good Humor Bar », une barre glacée enrobée de chocolat, et le « Popsicle », une glace à l'eau tenue par deux bâtonnets. Ces trois produits ont toujours autant de succès aujourd'hui.

Dans les années trente et quarante, Hollywood contribua à l'essor des glaciers. Dans les films de cette époque, nombre de scènes se déroulent dans des bars-glaciers de petites villes de province. Aussi, en sortant du cinéma, les spectateurs se rendaient directement dans le *drive-in* ou le glacier le plus proche pour déguster une glace. Dans les années cinquante, ces lieux furent délaissés au profit des supermarchés qui commercialisèrent des glaces. L'Amérique se mit alors à consommer des glaces à base d'émulsifiants et de stabilisants. Depuis environ vingt ans, on constate un regain d'intérêt pour les glaces et les sorbets de qualité. Pour répondre à cette demande, les fabricants rivalisent d'ingéniosité et de créativité.

Glossaire

BOMBE : dessert glacé fait de plusieurs couches de glace ou de sorbet, généralement dans un moule hémisphérique.

GELATO (plur. *gelati*) : mot italien signifiant glace. Traditionnellement, les *gelati* italiens ont la particularité de ne pas contenir d'œufs. Seule la crème fraîche enrichit la texture.

GRANITÉ : glace pilée peu sucrée, parfumée d'un simple sirop de fruits, d'une liqueur ou de café. Le granité se caractérise par sa texture granuleuse, très rafraîchissante. La glace peut être pilée plus ou moins grossièrement.

CRÈME GLACÉE : préparation glacée à base de lait et/ou de crème, de sucre et d'un arôme, tel que chocolat, fruits secs à coques, fruits frais ou épices. Les crèmes glacées les plus riches sont celles qui contiennent une base de crème anglaise. La fabrication des glaces destinées à la commercialisation est soumise à une législation très stricte, au même titre que celle sur les produits laitiers.

PARFAIT : entremets glacé comportant une forte proportion de crème fraîche, ce qui le rend très onctueux et assez ferme. Traditionnellement, il est parfumé au café, mais on peut également utiliser une purée de fruits frais.

SEMIFREDDO (littéralement « à moitié froid ») : entremets glacé italien constitué d'une superposition de glace et de mousse glacée (à base de crème fouettée et de jaunes d'œufs, ou de blancs d'œufs battus en neige).

SORBET : entremets glacé à base de sirop de sucre et d'une purée ou d'un jus de fruits, d'un vin ou d'un alcool qui lui donne son parfum. Le mot « sorbet » est la francisation de l'italien *sorbetto*, lui-même dérivé du turc *chorbet* et de l'arabe *charab*, qui signifiaient simplement « boisson ». À l'origine, les sorbets étaient composés de fruits, de miel, de substances aromatiques et de neige.

Techniques et ingrédients de base

Avec une sorbetière, faire une glace devient un jeu d'enfant. En revanche, un simple bac à glaçons suffit pour confectionner les glaces à l'eau, granités et sorbets. Pour battre le mélange après la première phase de refroidissement, on emploie un mixeur.

Il existe toutes sortes de sorbetières, des plus rudimentaires aux plus élaborées. Les toutes premières étaient constituées d'un récipient en métal, rempli d'un mélange réfrigérant à base de glace pilée et de sel, doublé d'un bac en bois ou en plastique équipé d'un malaxeur actionné à la main. Ce principe de base connut plusieurs améliorations successives, pour aboutir aux sorbetières électriques d'aujourd'hui, moins encombrantes, et constituées d'une seule cuve dont les parois contiennent une matière réfrigérante.

À l'origine, la glace est une préparation liquide, qui se stabilise par congélation partielle. Les proportions d'ingrédients et la technique de fabrication déterminent la qualité du produit. La glace est constituée d'une multitude de cristaux de glace en suspension dans un sirop de sucre, qui sert de liant. C'est l'eau qui gèle, mais la concentration de sucre et d'autres substances font baisser le point de congélation, afin que le dessert ne se solidifie pas totalement (ce serait alors un glaçon, et non plus une glace). La crème, le lait et les œufs jouent le rôle de « tampon » entre les cristaux. Les pales de la sorbetière brassent la préparation et contribuent à l'aérer, maintenant les cristaux à distance les uns des autres pour créer une texture homogène. Des cristaux de glace de petite taille et bien espacés donnent un mélange crémeux, alors que de gros cristaux agglutinés produiront une texture grossière et granuleuse. Plus la préparation se fige sous l'action du froid, plus elle retient l'air. L'alcool, le miel et le glucose contribuent à abaisser davantage le point de congélation de la préparation, et donnent ainsi des glaces plus crémeuses.

Quand le mélange est prêt, il doit être refroidi à une température de 5°C. Une fois qu'il est bien glacé et qu'on a incorporé la crème, le brassage doit être très lent, pour éviter que les particules de graisse ne se transforment en beurre. La technique de congélation a un effet sur la texture. Une congélation rapide avec un brassage lent et continu produit une grande quantité de cristaux de petite taille et, par conséquent, une texture plus fine.

Pour les traditionalistes qui utilisent encore un système de réfrigération à base de glace pilée et de sel, il est conseillé de prendre du sel gemme de préférence au sel de table. Moins coûteux, il se déposera plus lentement au fond. Par ailleurs, comme il se dissout moins vite, la température baisse plus progressivement. Un mélange réfrigérant trop froid risque de produire une glace trop grossière, et pas assez aérée. La proportion de sel est de 1 volume pour 8 de glace pilée.

Pour ce qui est de l'utilisation de la sorbetière, je vous conseille de vous conformer au mode d'emploi. Le bac ne doit pas être rempli à ras bord (laissez environ 5 centimètres), car le volume de la préparation augmente pendant le brassage.

Conserver les glaces

Une fois que la glace a pris, il est conseillé de l'entreposer 1 heure ou plus dans le bac à glaçons pour lui permettre de se raffermir. C'est à ce moment-là que les arômes vont se mélanger harmonieusement. La température idéale de conservation des glaces doit être comprise entre -12°C et -18°C, pour préserver leur texture et leur parfum. Il faut les couvrir bien soigneusement, afin d'éviter la formation de gros cristaux à la surface, et l'imprégnation d'odeurs indésirables. Un simple film plastique peut suffire.

Si la texture devient plus grossière, c'est que la glace a subi des fluctuations de température, tant lors de services répétés qu'à l'intérieur même du congélateur. En effet, chaque fois que la température monte, les

plus petits cristaux fondent, et lorsqu'elle baisse à nouveau, l'eau des cristaux fondus vient grossir les plus gros. Plus la température du congélateur sera basse, moins les variations auront d'influence sur la texture.

Servir les glaces

Avant de les consommer, qu'il s'agisse de crèmes glacées, de sorbets, de granités ou de yaourts glacés, il est conseillé de les laisser se réchauffer jusqu'à 0°C. Leur parfum et leur texture n'en seront que meilleurs. Si la glace est trop dure, mettez-la au réfrigérateur pendant 30 à 40 minutes avant de servir. Mais veillez à ce qu'elle ne ramollisse pas trop.

Les glaces et sorbets maison sont meilleurs dans les deux jours qui suivent leur fabrication, mais vous pouvez les conserver une semaine. Les glaces à base d'œuf cuit se conservent un peu plus longtemps, mais jamais autant que les glaces de fabrication industrielle contenant des agents conservateurs.

Ingrédients de base

Nombre de fabricants utilisent des émulsifiants et des stabilisants pour améliorer la texture de leurs produits. Cette précaution est inutile lorsqu'on fabrique de petites quantités avec des ingrédients de qualité.

Crème fraîche : les matières grasses contenues dans la crème améliorent la texture de la glace. Mais par ailleurs, une crème trop riche risque d'alourdir inutilement votre dessert.

Œufs : les jaunes d'œufs servent d'émulsifiant dans la crème anglaise, et empêchent les particules de graisse de la crème fraîche de s'agglomérer.

Fruits : la plupart des fruits contiennent de la pectine et des fibres, qui maintiennent en suspension les molécules d'eau et de graisse du lait.

Lait entier : les matières grasses du lait forment de minuscules particules qui aident les molécules d'eau à rester bien séparées.

Sucre : l'eau mélangée à du sucre a un point de congélation inférieur à 0°C. Grâce au sucre, l'eau ne gèle pas totalement, et la glace ne se transforme pas en glaçon. Le miel et le glucose produisent le même résultat.

Fruits secs à coques et sucre d'orge : ces ingrédients aromatiques doivent être incorporés à la préparation lorsqu'elle est encore un peu liquide.

Liqueurs et alcools : il est conseillé de les incorporer juste avant que la glace ait complètement pris.

Carnet d'adresses

Fournitures pour glaces

G. Detou
58, rue Tiquetonne
75002 Paris
Tél. : 01 42 36 54 67

Matériel et sorbetières

Dehillerin
18-20, rue de la Coquillière
75001 Paris
Tél. : 01 42 36 53 13

Francis Batt
180, avenue Victor-Hugo
75016 Paris
Tél. : 01 47 27 13 28

La Carpe
14, rue Tronchet
75008 Paris
Tél. : 01 47 42 73 25

La Corpo
19, rue Montmartre
75002 Paris
Tél. : 01 42 33 81 35

Dégustation de glaces

L'Art Glacier
Les Hautes-Terres
84240 Ansouis
Tél. : 04 90 77 75 72

Le Bac à Glaces
109, rue du Bac
75007 Paris
Tél. : 01 45 48 87 65

Baggi
33, rue Chaptal
75009 Paris
Tél. : 01 48 74 01 39

Berthillon
31, rue Saint-Louis-en-l'Île
75004 Paris
Tél. : 01 43 54 31 61

Lenôtre
44, rue d'Auteuil
75016 Paris
Tél. : 01 45 24 52 52

La Martinière
19, quai Poithevinière
17410 Saint-Martin-de-Ré
Tél. : 05 46 09 20 99

Sorbets, granités et yaourts glacés

Très rafraîchissants, légers, les sorbets et granités ne contiennent presque pas de matières grasses. Quant aux yaourts glacés, ils peuvent être préparés avec des produits allégés. Ces délices se servent en toutes occasions, lors d'un bel après-midi d'été, ou dans le cadre d'un repas, en entrée, entremets ou dessert.

Citron givré
Orange givrée à la gelée d'airelles
Melon givré
Sorbet au kiwi
Sorbet nectarine-amande
Sorbet aux oranges sanguines
Sorbet framboise-Grand Marnier
Sorbet aux fruits rouges
Sorbet poire-champagne
Granité au café
Granité daiquiri
Yaourt glacé à la fraise
Yaourt glacé à la mangue

Citron givré

Cette glace très rafraîchissante peut être présentée dans un demi-citron creusé et joliment découpé en zigzag. Vous pouvez également la servir accompagnée de petites boules de sorbet à la framboise ou de glace à la vanille.

Ingrédients

4 cuillerées à café de zeste de citron
175 g de sucre
35 cl d'eau
20 cl de jus de citron

Écrasez le zeste de citron dans 1 cuillerée à café de sucre, pour qu'il dégage tout son arôme. Dans une casserole de taille moyenne, faites fondre le reste de sucre dans l'eau et portez à ébullition en remuant bien. Lorsque le sirop est clair, retirez du feu et ajoutez le zeste et le jus de citron. Laissez refroidir, puis couvrez et mettez 1 à 2 heures au réfrigérateur.

Versez le mélange dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi. Si vous ne possédez pas de sorbetière, versez le mélange dans un plat métallique carré de 20 cm de côté ou dans un récipient en plastique de 2 litres. Couvrez de papier aluminium ou d'un film plastique et laissez prendre au congélateur. Au bout de 2 à 3 heures, passez le mélange au mixeur, pour qu'il soit bien aéré et léger. Versez-le dans un récipient en plastique, couvrez et remettez 1 à 2 heures au congélateur pour qu'il soit bien ferme.

PROPORTIONS POUR 1 LITRE

Orange givrée à la gelée d'airelles

Cette préparation très parfumée se sert aussi bien en dessert qu'en entremets, surtout si votre menu comprend du gibier ou du canard.

Ingrédients

150 g de sucre
25 cl de jus d'orange
70 cl de gelée d'airelles
2 cuillerées à café de zeste d'orange
2 cuillerées à soupe de jus de citron

Dans une casserole de taille moyenne, faites fondre le sucre dans le jus d'orange, à feu moyen. Incorporez la gelée d'airelles, le zeste d'orange et le jus de citron. Laissez refroidir, couvrez et mettez 1 à 2 heures au réfrigérateur.

Versez le mélange dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi. Si vous ne possédez pas de sorbetière, versez le mélange dans un plat métallique carré de 20 cm de côté ou dans un récipient en plastique de 2 litres. Couvrez de papier aluminium ou d'un film plastique et laissez prendre au congélateur. Au bout de 2 à 3 heures, passez le mélange au mixeur, pour qu'il soit bien aéré et léger. Versez-le dans un récipient en plastique, couvrez et remettez 1 à 2 heures au congélateur pour qu'il soit bien ferme.

PROPORTIONS POUR 1 LITRE

Melon givré

Servie dans un demi-melon, cette purée de fruits glacée compose une belle présentation. Associez l'orangé du melon charentais avec le vert du melon cantalou (et vice versa), et décorez d'une fleur.

Ingrédients

800 g de melon charentais
ou cantalou,
ou de pastèque
65 g de sucre
3 cuillerées à soupe de jus
de citron vert

Coupez le melon en quartiers, éliminez les graines et taillez la pulpe en cubes. Réduisez-la en purée au mixeur. Dans un saladier de taille moyenne, mélangez la purée, le sucre et le jus de citron vert. Quand le sucre a entièrement fondu, versez ce mélange dans un plat métallique carré de 20 cm de côté ou dans un récipient en plastique de 2 litres. Couvrez de papier aluminium ou d'un film plastique et laissez prendre au congélateur. Au bout de 2 à 3 heures, passez le mélange au mixeur, pour qu'il soit bien aéré et léger. Versez-le dans un récipient en plastique, couvrez et remettez 1 à 2 heures au congélateur, pour qu'il soit bien ferme.

PROPORTIONS POUR 1 LITRE

Sorbet au kiwi

Ce sont les petits grains croustillants du kiwi qui donnent à cette glace son originalité. Au moment de servir, pressez un citron vert sur le sorbet, ou accompagnez d'une fine tranche de biscuit de Savoie, pour clore un repas un peu riche.

Ingrédients

2 cuillerées à café de zeste de citron, jaune ou vert
150 g de sucre
15 cl d'eau
8 kiwis, pelés et coupés en quartiers
6 cuillerées à soupe de jus de citron, jaune ou vert
quartiers de citrons verts pour décorer

Écrasez le zeste de citron dans 1 cuillerée à café de sucre, pour qu'il dégage tout son arôme. Dans une casserole de taille moyenne, faites fondre le reste de sucre dans l'eau et portez à ébullition. Lorsque le sirop est bien clair, retirez du feu et ajoutez le zeste de citron. Laissez refroidir, couvrez et mettez 1 à 2 heures au réfrigérateur. Dans un mixeur, réduisez le kiwi en purée avec le jus de citron, puis incorporez le sirop glacé.

Versez le mélange dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi. Si vous ne possédez pas de sorbetière, versez le mélange dans un plat métallique carré de 20 cm de côté ou dans un récipient en plastique de 2 litres. Couvrez et laissez prendre au congélateur. Au bout de 2 à 3 heures, passez le mélange au mixeur, pour qu'il soit bien aéré et léger. Versez-le dans un récipient en plastique, couvrez et remettez 1 à 2 heures au congélateur, pour qu'il soit bien ferme.

Servez avec un quartier de citron vert.

PROPORTIONS POUR 1 LITRE ENVIRON

Sorbet nectarine-amande

Dans ce sorbet doré et crémeux, les petites taches rouges de la peau des nectarines ressemblent à des confettis. Je tiens cette recette d'un vendeur de glaces ambulant, rencontré par une chaude journée alors que je visitais les ruines antiques d'Éphèse, en Turquie. J'ai adapté sa recette en remplaçant les pêches par des nectarines.

Ingrédients

1 cuillerée à soupe de zeste de citron
150 g de sucre
15 cl d'eau
5 nectarines (environ 750 g), dénoyautées et coupées en morceaux
2 cuillerées à soupe de jus de citron
¼ de cuillerée à café d'extrait d'amandes

Écrasez le zeste de citron dans 1 cuillerée à café de sucre, pour qu'il dégage tout son arôme. Dans une casserole de taille moyenne, faites fondre le reste de sucre dans l'eau et portez à ébullition. Lorsque le sirop est bien clair, retirez du feu et ajoutez le zeste de citron. Laissez refroidir, couvrez et mettez 1 à 2 heures au réfrigérateur. Dans un mixeur, réduisez les nectarines en purée avec le jus de citron, puis incorporez le sirop glacé et l'extrait d'amandes.

Versez le mélange dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi. Si vous ne possédez pas de sorbetière, versez le mélange dans un plat métallique carré de 20 cm de côté ou dans un récipient en plastique de 2 litres. Couvrez et laissez prendre au congélateur. Au bout de 2 à 3 heures, passez le mélange au mixeur, pour qu'il soit bien aéré et léger. Versez-le dans un récipient en plastique, couvrez et remettez 1 à 2 heures au congélateur pour qu'il soit bien ferme.

PROPORTIONS POUR 1 LITRE ENVIRON

Sorbet aux oranges sanguines

Dans ce succulent sorbet d'un beau rouge profond, il est préférable de laisser la pulpe des oranges, pour enrichir la texture.

Ingrédients

1 cuillerée à soupe de zeste d'orange sanguine
150 g de sucre
75 cl de jus d'oranges sanguines
5 cl de jus de citron

Écrasez le zeste d'orange dans une cuillerée à café de sucre pour qu'il dégage tout son arôme. Versez le reste de sucre dans le jus d'orange. Lorsque le sucre a fondu, ajoutez le zeste d'orange et le jus de citron. Mettez 1 à 2 heures au réfrigérateur.

Versez le mélange dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi. Si vous ne possédez pas de sorbetière, versez le mélange dans un plat métallique carré de 20 cm de côté ou dans un récipient en plastique de 2 litres. Couvrez de papier aluminium ou d'un film plastique et laissez prendre au congélateur. Au bout de 2 à 3 heures, passez le mélange au mixeur, pour qu'il soit bien aéré et léger. Versez-le dans un récipient en plastique, couvrez et remettez 1 à 2 heures au congélateur, pour qu'il soit bien ferme.

Proportions pour 1 litre environ

Sorbet framboise-Grand Marnier

Une touche de Grand Marnier suffit à rehausser ce délicieux sorbet. Vous pouvez l'accompagner de glace à l'orange, à la vanille ou aux noisettes, de citron givré, mais aussi de fruits frais (fraises ou framboises). J'ai découvert à Copenhague la saveur du coulis de framboises associé à la glace à la vanille, sur un immense cône gaufré bien croustillant. Cette recette m'a été donnée par mes amis Tita et John Kolozsi, dont le jardin regorge de délicieuses framboises.

Ingrédients

750 g de framboises
25 cl de jus d'orange
10 cl de jus de citron
250 g de sucre
5 cl de Grand Marnier ou de Cointreau

Réduisez les framboises en purée au mixeur, puis passez-les au tamis pour retirer les graines. Dans un saladier, mélangez les framboises, les jus d'orange et de citron, et le sucre. Quand le sucre a fondu, couvrez et mettez 1 à 2 heures au réfrigérateur.

Versez le mélange dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi. N'ajoutez la liqueur que lorsque le sorbet est presque entièrement glacé. Si vous ne possédez pas de sorbetière, versez le mélange dans un plat métallique carré de 20 cm de côté ou dans un récipient en plastique de 2 litres. Couvrez de papier aluminium ou d'un film plastique et laissez prendre au congélateur. Au bout de 2 à 3 heures, passez le mélange au mixeur, pour qu'il soit bien aéré et léger. Ajoutez la liqueur si vous le souhaitez. Versez le tout dans un récipient en plastique, couvrez et remettez 1 à 2 heures au congélateur, pour qu'il soit bien ferme.

Proportions pour 1 litre

Sorbet aux fruits rouges

Ce sorbet d'un beau rouge éclatant est du plus bel effet dans un verre ballon décoré de quelques fruits frais. Si vous voulez l'accompagner d'un autre parfum, je vous conseille la glace à la vanille ou le citron givré, pour jouer sur les contrastes.

Ingrédients

150 g de sucre
15 cl d'eau
3 cuillerées à soupe de jus de citron
200 g de framboises
450 g de fraises, équeutées
2 cuillerées à soupe de liqueur de framboises (facultatif)

Dans une casserole, mélangez le sucre et l'eau. Portez à ébullition et, lorsque le sirop est bien clair, incorporez le jus de citron. Laissez refroidir, couvrez et mettez 1 à 2 heures au réfrigérateur. Mixez les framboises et passez-les au tamis pour enlever les graines. Procédez de même avec les fraises. Mélangez les deux purées dans un saladier, puis incorporez le sirop refroidi. Placez au réfrigérateur pendant 1 heure.

Versez le mélange dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi. N'ajoutez la liqueur que lorsque le sorbet est presque glacé. Si vous ne possédez pas de sorbetière, versez le mélange dans un plat métallique carré de 20 cm de côté ou dans un récipient en plastique de 2 litres. Couvrez et laissez prendre au congélateur. Au bout de 2 à 3 heures, passez le mélange au mixeur, pour qu'il soit bien aéré et léger. Ajoutez la liqueur de framboises. Versez le tout dans un récipient en plastique, couvrez et remettez 1 à 2 heures au congélateur, pour que le sorbet soit bien ferme.

PROPORTIONS POUR 1 LITRE

Sorbet poire-champagne

Choisissez des poires bien juteuses et sucrées, telles que des williams. Ce sorbet est idéal pour clore un repas à base de canard rôti, de filet de porc ou de saucisses grillées.

Dans une grande casserole, mélangez les poires, le vin, le sucre, le jus de citron et la noix de muscade. Laissez frémir environ 10 minutes. Une fois que les poires sont bien tendres, laissez refroidir, couvrez et mettez 1 à 2 heures au réfrigérateur. Quand le mélange est bien frais, incorporez la crème.

Versez dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi. Avant que le sorbet ait complètement pris, ajoutez l'eau-de-vie de poire.

PROPORTIONS POUR 1 LITRE ENVIRON

Ingrédients

- 4 grosses poires (environ 750 g), pelées, épépinées et coupées en morceaux
- 50 cl de champagne, de mousseux ou de vin blanc fruité
- 150 g de sucre
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 cuillerée à soupe de jus de citron
- 100 g de crème fraîche épaisse
- 2 à 3 cuillerées à soupe d'eau-de-vie de poire (facultatif)

Granité au café

Une gourmandise désaltérante pour les après-midi d'été. Le cognac et la crème fouettée ne sont pas indispensables, mais ils améliorent sensiblement la recette.

Ingrédients

130 g de sucre
15 cl d'eau
50 cl de café très serré
cognac (facultatif)
crème fouettée (facultatif)

Dans une casserole de taille moyenne, faites fondre le sucre dans l'eau et portez à ébullition en remuant sans cesse. Quand le sirop est bien clair, retirez du feu et versez le café. Laissez refroidir à température ambiante.

Versez le mélange dans un plat métallique carré de 20 cm de côté ou dans un récipient en plastique de 2 litres. Couvrez de papier aluminium ou d'un film plastique et laissez prendre au congélateur. Au bout de 2 à 3 heures, passez le mélange au mixeur, pour qu'il soit bien aéré et léger. Versez le tout dans un récipient en plastique, couvrez et remettez 1 à 2 heures au congélateur, jusqu'à ce que le granité soit bien ferme. Servez-le dans des verres à vin, nappé d'une cuillerée de cognac et d'un peu de crème fouettée.

Proportions pour 1 litre environ

Granité daiquiri

Décorez ce délice glacé de belles fleurs, telles que les capucines, violettes, bourraches, de pétales de rose ou d'un brin de lavande.

Ingrédients

1 cuillerée à soupe de zeste de citron vert
100 g de sucre
60 cl d'eau
8 cl de jus de citron vert
8 cl de rhum brun
fleurs ou brins de menthe pour décorer

Écrasez le zeste avec ½ cuillerée à café de sucre, pour qu'il dégage tout son arôme. Dans une casserole de taille moyenne, faites fondre le reste de sucre dans l'eau et portez à ébullition en remuant sans cesse. Quand le sirop est bien clair, retirez du feu et ajoutez le jus de citron, le rhum et le zeste de citron. Laissez refroidir, couvrez et mettez 1 à 2 heures au réfrigérateur.

Versez le mélange dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi. Si vous ne possédez pas de sorbetière, versez la préparation dans un plat métallique carré de 20 cm de côté ou dans un récipient en plastique de 2 litres. Couvrez de papier aluminium ou d'un film plastique et laissez prendre au congélateur. Au bout de 2 à 3 heures, passez le mélange au mixeur, pour qu'il soit bien aéré et léger. Versez-le dans un récipient en plastique, couvrez et remettez 1 à 2 heures au congélateur, pour qu'il soit bien ferme. Décorez de fleurs ou d'un brin de menthe.

PROPORTIONS POUR 1 LITRE ENVIRON

Yaourt glacé à la fraise

Pour améliorer la texture de cette glace très rafraîchissante, utilisez de préférence un yaourt au lait entier.

Ingrédients

450 g de fraises, équeutées
100 g de sucre
6 cl de glucose
1 cuillerée à soupe de jus de citron
400 g de yaourt nature

Réduisez les fraises en purée au mixeur avec le sucre, le glucose et le jus de citron. Transférez dans un saladier et laissez reposer 20 minutes, le temps que le sucre fonde. Incorporez le yaourt. Couvrez et mettez 1 à 2 heures au réfrigérateur.

Versez la préparation dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi. Si vous ne possédez pas de sorbetière, versez le mélange dans un plat métallique carré de 20 cm de côté ou dans un récipient en plastique de 2 litres. Couvrez de papier aluminium ou d'un film plastique et laissez prendre au congélateur. Au bout de 2 à 3 heures, passez le mélange au mixeur, pour qu'il soit bien aéré et léger. Versez-le dans un récipient en plastique, couvrez et remettez 1 à 2 heures au congélateur, pour qu'il soit bien ferme.

PROPORTIONS POUR 1 LITRE

Yaourt glacé à la mangue

Ce dessert vitaminé allie mangues juteuses, banane et oranges. Utilisez de préférence des bananes précongelées, pour éviter qu'elles ne noircissent en dégelant.

Passez tous les ingrédients au mixeur. Versez la préparation dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi. Si vous ne possédez pas de sorbetière, versez le mélange dans un plat métallique carré de 20 cm de côté ou dans un récipient en plastique de 2 litres. Couvrez de papier aluminium ou d'un film plastique et laissez prendre au congélateur. Au bout de 2 à 3 heures, passez le mélange au mixeur, pour qu'il soit bien aéré et léger. Versez-le dans un récipient en plastique, couvrez et remettez 1 à 2 heures au congélateur, pour qu'il soit bien ferme.

PROPORTIONS POUR 1 LITRE ENVIRON

Ingrédients

1 banane, pelée et coupée en rondelles d' 1 cm
2 oranges navel, pelées
2 grosses mangues, coupées en dés
6 cuillerées à soupe de miel
200 g de yaourt nature (au lait entier)

Crèmes glacées et gelati

La plupart de ces crèmes glacées sont à base de crème anglaise enrichie de crème fraîche épaisse, pour plus d'onctuosité. Vous pouvez préparer votre crème anglaise un ou deux jours à l'avance, et la conserver au réfrigérateur. Les glaces italiennes, ou *gelati,* sont généralement moins riches car elles ne contiennent qu'une petite quantité de crème fraîche et pas de jaunes d'œufs.

Glace à la vanille
Gianduia
Glace au chocolat noir
Glace aux pralines
Glace au café et coulis de chocolat
Glace aux amandes grillées
Glace marbrée moka-amandes
Glace aux noisettes
Glace aux pistaches
Glace aux noix de pécan et au caramel
Glace marbrée au caramel
Glace à la pêche
Glace au gingembre
Glace à la noix de coco
Glace aux trois fruits
Glace à la fraise
Glace au miel
Glace marbrée menthe-chocolat
Glace rhum-raisin
Glace aux bonbons à la menthe
Recettes minute pour parfumer les glaces
Gelato à l'orange
Gelato à la mangue
Gelato à la fraise
Gelato pomme-calvados

Glace à la vanille

Dans cette recette, la vanille en gousse donne à la glace un parfum bien plus subtil qu'un simple extrait de vanille. Pour rehausser le parfum, laissez tremper la gousse dans la crème pendant qu'elle refroidit. Cette glace se marie très bien avec les tartes aux fruits rouges et les strudels aux pommes, ainsi qu'avec les sorbets aux fruits rouges et au citron.

Ingrédients

1 gousse de vanille d'environ 10 cm, fendue en deux
50 cl de lait entier
130 g de sucre
6 jaunes d'œufs battus
200 g de crème fraîche épaisse

Grattez soigneusement l'intérieur de la gousse avec un couteau pour récupérer les graines. Dans une casserole au bain-marie, faites chauffer le lait avec la vanille (graines et gousse). Dans un saladier, battez les œufs et le sucre. Versez-y un peu de lait vanillé chaud, puis transférez le tout dans la casserole. Toujours au bain-marie, faites épaissir à feu doux en remuant sans cesse. Retirez du feu dès que la crème nappe la cuillère. Placez immédiatement la casserole dans un récipient d'eau froide. Quand le mélange est à température ambiante, incorporez la crème fraîche. Couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures.

Avant de congeler, pensez à retirer la gousse de vanille. Versez la préparation dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi.

PROPORTIONS POUR 1 LITRE

Gianduia

J'ai découvert ce délice glacé à Florence. Aujourd'hui, cette spécialité italienne est connue dans le monde entier, mais rien ne vaut une excellente recette maison. Celle-ci m'a été donnée par mes amis glaciers Paulette et Lazlo Fono, qui ont bien voulu me faire partager leur secret de fabrication, en l'occurrence le mélange de chocolat amer et de cacao. Le gianduia se marie à merveille avec la glace au café.

Ingrédients

60 g de noisettes
50 cl de lait entier
130 g de sucre
65 g de cacao en poudre sans sucre
5 jaunes d'œufs battus
150 g de chocolat amer, râpé
200 g de crème fraîche épaisse
1 cuillerée à café d'extrait de vanille

Préchauffez le four à 160°C (thermostat 4). Éparpillez les noisettes sur une plaque et passez-les au four pendant 10 minutes. Lorsqu'elles sont bien grillées, mettez-les dans un torchon. Fermez-le et frottez les noisettes pour ôter leur peau brune. Laissez refroidir, puis hachez les noisettes, afin qu'elles soient finement broyées mais gardent leur texture.

Au bain-marie, faites chauffer 40 cl de lait avec les noisettes (sans faire bouillir). Dans un saladier, mélangez le sucre, le cacao, le reste de lait et les jaunes d'œufs. Incorporez un peu du mélange lait-noisettes, puis versez le tout dans la casserole au bain-marie. Faites épaissir à feu doux en remuant sans cesse. Dès que la crème nappe la cuillère, incorporez le chocolat râpé. Lorsqu'il est fondu, placez la casserole dans l'eau froide et remuez jusqu'à ce que le mélange soit à température ambiante. Incorporez la crème fraîche et l'extrait de vanille. Couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures. Versez la préparation dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi.

PROPORTIONS POUR 1 LITRE ENVIRON

Glace au chocolat noir

Choisissez de préférence un chocolat d'excellente qualité, riche en cacao, pour obtenir un parfum intense.

Ingrédients

180 g de chocolat noir amer râpé
50 cl de lait entier
130 g de sucre
5 jaunes d'œufs battus
200 g de crème fraîche épaisse
1 cuillerée à café d'extrait de vanille

Faites chauffer le lait entier dans une casserole au bain-marie (sans faire bouillir). Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs et le sucre. Incorporez un peu de lait chaud, puis transférez dans la casserole. Toujours au bain-marie, faites épaissir à feu doux en remuant sans cesse. Dès que la crème nappe la cuillère, incorporez le chocolat. Lorsqu'il est bien fondu, placez la casserole dans un récipient d'eau froide et remuez jusqu'à ce que le mélange soit à température ambiante. Incorporez la crème fraîche et l'extrait de vanille. Couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures. Versez la préparation dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi.

Proportions pour 1 litre

Glace aux pralines

On trouve cette recette chez tous les marchands de glace ambulants de Norvège et de Suède. Pour clore un pique-nique composé de viande de renne et de petits pains à la cardamome, rien de plus délicieux qu'une glace aux pralines ! Elle s'accompagnera à merveille de pêches ou d'ananas en tranches, ou encore de fraises.

Dans une casserole, mélangez le sucre et l'eau et faites cuire à feu moyen en remuant, jusqu'à ce que le sucre commence à caraméliser (si le caramel cristallise, couvrez immédiatement la casserole pour liquéfier les cristaux de sucre). Ajoutez les amandes et enrobez-les bien de caramel. Versez le mélange sur une feuille d'aluminium beurrée et laissez refroidir. Quand le caramel est bien dur, concassez les pralines au mixeur.

Faites chauffer le lait entier dans une casserole au bain-marie (sans faire bouillir). Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs et le sucre. Incorporez un peu de lait chaud, puis transférez dans la casserole. Toujours au bain-marie, faites épaissir à feu doux en remuant sans cesse. Retirez du feu dès que la crème nappe la cuillère, et placez la casserole dans un récipient d'eau froide.

Quand le mélange est à température ambiante, incorporez la crème et l'extrait de vanille. Couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures. Versez la préparation dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi. Incorporez les pralines pendant que la glace est encore un peu liquide.

Ingrédients

Pour les pralines :
100 g de sucre
2 cuillerées à soupe d'eau
50 g d'amandes concassées

50 cl de lait entier
130 g de sucre
5 jaunes d'œufs battus
200 g de crème fraîche épaisse
1 cuillerée à café d'extrait de vanille

Proportions pour 1 litre

Glace au café et coulis de chocolat

Ce sont les grains de café entiers qui donnent à cette glace toute sa saveur. Choisissez l'arôme selon votre goût. Je vous recommande le café de Java ou d'Éthiopie. Vous pouvez aussi remplacer les grains par du café lyophilisé.

Ingrédients

6 cuillerées à soupe de grains de café
ou 3 cuillerées à soupe de café lyophilisé
50 cl de lait entier
130 g de sucre
6 jaunes d'œufs battus
200 g de crème fraîche épaisse

Pour le coulis de chocolat :

180 g de chocolat amer, râpé
25 cl de lait entier
6 cl de glucose
½ cuillerée à café d'extrait de vanille

Faites chauffer le lait avec les grains de café dans une casserole au bain-marie, jusqu'à ce qu'il soit aromatisé à votre convenance (30 à 40 minutes). Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs et le sucre. Incorporez un peu de lait chaud au café, puis transférez dans la casserole. Toujours au bain-marie, faites épaissir à feu doux en remuant sans cesse. Retirez du feu dès que la crème nappe la cuillère, et placez immédiatement la casserole dans un récipient d'eau froide.

Quand le mélange est à température ambiante, passez-le à la passoire et jetez les grains de café. Incorporez la crème fraîche. Couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures. Versez la préparation dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi.

Coulis de chocolat : faites chauffer au bain-marie le chocolat, le lait entier et le glucose. Faites épaissir à feu doux en remuant sans cesse, puis incorporez la vanille. Nappez les boules de glace de coulis tiède et servez séparément en saucière.

PROPORTIONS POUR 1 LITRE

Glace aux amandes grillées

Cette glace enrichie d'amandes croustillantes est un régal accompagnée de pêches fraîches, de nectarines, de framboises ou de myrtilles. Vous pouvez aussi la servir avec une touche d'amaretto.

Ingrédients

50 g d'amandes décortiquées
50 cl de lait entier
130 g de sucre
5 jaunes d'œufs battus
200 g de crème fraîche épaisse
1 cuillerée à café d'extrait de vanille

Préchauffez le four à 160°C (thermostat 3). Éparpillez les amandes sur une plaque et passez-les 10 minutes au four. Lorsqu'elles sont bien grillées, laissez refroidir et concassez-les au mixeur.

Faites chauffer le lait entier dans une casserole au bain-marie (sans laisser bouillir). Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs et le sucre. Incorporez un peu de lait chaud, puis transférez dans la casserole. Toujours au bain-marie, faites épaissir à feu doux en remuant sans cesse. Retirez du feu dès que la crème nappe la cuillère, et placez immédiatement la casserole dans un récipient d'eau froide.

Quand le mélange est à température ambiante, incorporez la crème et l'extrait de vanille. Couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures. Versez la préparation dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi. Incorporez les amandes avant que la glace ne soit entièrement prise.

PROPORTIONS POUR 1 LITRE

Glace marbrée moka-amandes

Une délicieuse glace au café enrichie d'un coulis de chocolat.

Préchauffez le four à 160°C (thermostat 3). Éparpillez les amandes sur une plaque et passez-les 10 minutes au four. Laissez refroidir et réservez. Faites chauffer le lait avec les grains de café dans une casserole au bain-marie, jusqu'à ce qu'il soit aromatisé à votre convenance (30 à 40 minutes). Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs et le sucre. Incorporez un peu de lait chaud, puis transférez dans la casserole. Toujours au bain-marie, faites épaissir à feu doux en remuant sans cesse. Retirez du feu dès que la crème nappe la cuillère, et placez la casserole dans l'eau froide. Quand le mélange est à température ambiante, passez-le à la passoire et jetez les grains de café. Incorporez la crème fraîche. Couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures.

Coulis de chocolat : dans une casserole, mélangez le sucre et le cacao, puis versez le lait et le glucose. Portez à ébullition à feu moyen sans cesser de remuer. Laissez frémir 2 minutes, ajoutez le beurre et la vanille et laissez refroidir.

Versez la crème au café dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi. Incorporez les amandes avant que la glace ne soit prise. Lorsque la glace est presque faite, incorporez le chocolat à l'aide d'une spatule souple.

Ingrédients

50 g d'amandes concassées
6 cuillerées à soupe de grains de café
50 cl de lait entier
130 g de sucre
5 jaunes d'œufs battus
200 g de crème fraîche épaisse

Pour le coulis de chocolat :

2 cuillerées à soupe de sucre
2 cuillerées à soupe de cacao en poudre non sucré
2 cuillerées à soupe de lait entier
6 cl de glucose
1 grosse noix de beurre
¼ de cuillerée à café d'extrait de vanille

PROPORTIONS POUR 1 LITRE

Glace aux noisettes

Ce grand classique est une de mes glaces préférées, servi avec du sorbet framboise-Grand Marnier ou aux fruits rouges. Les noisettes hachées menu lui donnent une texture et un arôme merveilleux. Vous pouvez rehausser le parfum avec quelques gouttes de liqueur de noisette.

Ingrédients

50 g de noisettes
50 cl de lait entier
130 g de sucre
6 jaunes d'œufs battus
200 g de crème fraîche épaisse
1 cuillerée à soupe de liqueur de noisette
ou ½ cuillerée à café d'extrait de vanille

Préchauffez le four à 160°C (thermostat 3). Éparpillez les noisettes sur une plaque et passez-les au four pendant 10 minutes. Lorsqu'elles sont bien grillées, mettez-les dans un torchon. Frottez-les pour ôter leur peau brune. Laissez refroidir, puis hachez-les au mixeur.

Dans une casserole au bain-marie, faites chauffer le lait avec les noisettes pendant 15 minutes (sans faire bouillir). Dans un saladier, battez le sucre et les jaunes d'œufs. Incorporez un peu de lait chaud aux noisettes, puis versez le tout dans la casserole. Toujours au bain-marie, faites épaissir à feu doux en remuant sans cesse. Dès que la crème nappe la cuillère, retirez du feu et plongez la casserole dans l'eau froide. Quand le mélange est à température ambiante, incorporez la crème et la liqueur.

Couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures. Versez la préparation dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi. Quand la glace est à moitié prise, incorporez les noisettes.

Proportions pour 1 litre

Glace aux pistaches

Cette glace d'un vert très pâle contient à la fois de la poudre et des morceaux de pistache caramélisés. Elle est idéale pour clore un repas marocain ou moyen-oriental.

Ingrédients

100 g de pistaches décortiquées
50 cl de lait entier
130 g de sucre (plus 2 cuillerées à café)
4 jaunes d'œufs battus
1 grosse noix de beurre
200 g de crème fraîche épaisse
1 cuillerée à café d'extrait de vanille

Au mixeur, hachez menu 65 g de pistaches. Dans une casserole au bain-marie, faites chauffer le lait avec les pistaches (sans faire bouillir) pendant 15 minutes. Dans un saladier, battez le sucre et les jaunes d'œufs. Incorporez un peu de lait chaud, puis versez le tout dans la casserole. Toujours au bain-marie, faites épaissir à feu doux en remuant sans cesse. Dès que la crème nappe la cuillère, retirez du feu et plongez la casserole dans l'eau froide. Quand le mélange est à température ambiante, incorporez la crème et la vanille. Couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures.

Dans une poêle, faites fondre à feu moyen le beurre et les 2 cuillerées à café de sucre. Concassez le reste de pistaches et faites-les revenir dans la poêle jusqu'à ce qu'elles se colorent. Laissez refroidir.

Versez la préparation dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi. Avant que la glace soit prise, incorporez les pistaches caramélisées, ou poudrez-en la glace au moment de servir.

PROPORTIONS POUR 1 LITRE

Glace aux noix de pécan et au caramel

Cette glace se marie très bien avec toutes sortes de tartes aux fruits (pêches, pommes ou poires), ainsi qu'avec les tourtes sucrées et tartes Tatin. Vous pouvez aussi l'accompagner d'une tranche de pain d'épice ou de gaufrettes bien croustillantes.

Ingrédients

150 g de sucre
12 cl d'eau
35 cl de lait entier
6 jaunes d'œufs battus
300 g de crème fraîche épaisse
1 cuillerée à café d'extrait de vanille
1 grosse noix de beurre
50 g de noix de pécan ou du Brésil, concassées

Dans une casserole, faites chauffer à feu moyen la moitié de l'eau et le sucre. Inclinez parfois le récipient pour unifier la couleur. Si le sucre cristallise avant de fondre, ne remuez pas, mais couvrez la casserole pour liquéfier les cristaux. Lorsque le caramel a une belle couleur ambrée, versez doucement le reste d'eau. Incorporez lentement le lait entier et tournez sans cesse jusqu'à ce que le sirop se liquéfie. Versez un peu de ce mélange chaud dans les œufs battus, puis transférez le tout dans la casserole. Au bain-marie, faites épaissir à feu doux en remuant sans cesse. Dès que la crème nappe la cuillère, retirez du feu et plongez la casserole dans l'eau froide. Quand le mélange est à température ambiante, incorporez la crème et la vanille. Couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures.

Dans une petite poêle, faites revenir à feu moyen les noix dans le beurre. Quand elles sont bien dorées, laissez refroidir.

Versez la préparation dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi. Avant que la glace soit complètement prise, incorporez les noix.

PROPORTIONS POUR 1 LITRE

Glace marbrée au caramel

Cette glace est l'accompagnement rêvé de la tarte aux poires et de la croustade aux pommes.

Ingrédients

50 cl de lait entier
130 g de sucre
6 jaunes d'œufs battus
200 g de crème fraîche épaisse
1 cuillerée à soupe d'extrait de vanille
1 petite noix de beurre (facultatif)
50 g de noix de pécan ou du Brésil, concassées (facultatif)

Pour la sauce au caramel :

100 g de sucre
6 cl de lait entier
1 grosse noix de beurre
1 cuillerée à soupe de glucose

Faites chauffer le lait dans une casserole au bain-marie (sans le faire bouillir). Dans un saladier, battez le sucre et les jaunes d'œufs. Versez-y un peu de lait chaud, puis transférez le mélange dans la casserole. Toujours au bain-marie, faites épaissir à feu doux en remuant sans cesse. Dès que la crème nappe la cuillère, retirez du feu et plongez la casserole dans l'eau froide. Quand le mélange est à température ambiante, incorporez la crème fraîche et la vanille. Couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures.

Dans une petite casserole à fond épais, faites chauffer à feu doux le sucre dans 3 cuillerées à soupe d'eau. Dès qu'il commence à blondir, versez lentement le lait entier, le beurre et le glucose. Laissez épaissir tout en remuant. Laissez refroidir à température ambiante. Si vous ajoutez des noix, faites-les revenir dans le beurre à feu moyen, puis laissez refroidir.

Versez la préparation dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi. Incorporez les noix avant que la glace soit prise, ainsi que la sauce au caramel à l'aide d'une spatule en plastique souple.

PROPORTIONS POUR 1 LITRE

Glace à la pêche

Choisissez des pêches bien mûres et parfumées. Je vous conseille de servir cette glace avec des cookies, des biscuits italiens Amaretti ou tout autre biscuit sec à base d'amande.

Faites chauffer le lait et la crème fraîche dans une casserole au bain-marie. Dans un saladier, battez 100 g de sucre avec les jaunes d'œufs. Versez-y un peu de lait chaud, puis transférez ce mélange dans la casserole. Toujours au bain-marie, faites épaissir à feu doux en remuant sans cesse. Dès que la crème nappe la cuillère, retirez du feu et plongez la casserole dans l'eau froide. Quand le mélange est à température ambiante, couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures.

Peu avant de verser ce mélange dans la sorbetière, épluchez et coupez grossièrement les pêches. Passez-les au mixeur ou dans un presse-purée avec le reste de sucre. Laissez reposer le temps que le sucre fonde (environ 30 minutes). Incorporez la purée de pêches et la vanille à la crème anglaise. Versez dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi.

PROPORTIONS POUR 1 LITRE ENVIRON

Ingrédients

12 cl de lait entier
200 g de crème fraîche épaisse
150 g de sucre
3 jaunes d'œufs battus
4 pêches bien mûres (environ 500 g)
1 cuillerée à café d'extrait de vanille (ou plus selon votre goût)

Glace au gingembre

Ce délice glacé associe gingembre frais et gingembre confit. Je me suis inspirée pour cela d'une spécialité du Ritz, *à Londres. Elle était servie dans un biscuit en forme de tulipe, au milieu de sept autres sorbets aux fruits exotiques. On aurait dit une fleur d'une lointaine galaxie.*

Ingrédients

50 cl de lait entier
100 g de gingembre frais, pelé et râpé
130 g de sucre
5 jaunes d'œufs battus
200 g de crème fraîche épaisse
1 cuillerée à café d'extrait de vanille
60 g de gingembre confit, haché

Dans une casserole au bain-marie, faites chauffer le lait entier et le gingembre frais (sans le faire bouillir). Retirez du feu et laissez macérer 15 minutes. Dans un saladier, battez le sucre et les jaunes d'œufs. Versez-y un peu de lait chaud au gingembre, puis transférez ce mélange dans la casserole. Toujours au bain-marie, faites épaissir à feu doux en remuant sans cesse. Dès que la crème nappe la cuillère, retirez du feu et plongez la casserole dans l'eau froide. Quand le mélange est à température ambiante, passez à la passoire et jetez le gingembre, puis incorporez la crème et la vanille.

Couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures. Versez la préparation dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi. Avant que la glace ait complètement pris, incorporez le gingembre confit.

Proportions pour 1 litre

Glace à la noix de coco

Avec son petit goût tropical, cette glace se marie très bien avec l'ananas et la mangue. Vous pouvez aussi la napper de sauce au caramel. Le lait de coco est disponible en boîtes de conserve.

Ingrédients

75 g de noix de coco
40 cl de lait de coco
100 g de sucre
4 jaunes d'œufs battus
250 g de crème fraîche épaisse
½ cuillerée à café d'extrait de vanille

Passez la noix de coco au mixeur. Faites chauffer le lait de coco et la noix de coco dans une casserole au bain-marie pendant 15 minutes. Dans un saladier, battez le sucre et les jaunes d'œufs. Versez-y un peu de lait de coco chaud, puis transférez ce mélange dans la casserole. Toujours au bain-marie, faites épaissir à feu doux en remuant sans cesse. Dès que la crème nappe la cuillère, retirez du feu et plongez la casserole dans l'eau froide. Quand le mélange est à température ambiante, incorporez la crème et la vanille. Couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures. Versez la préparation dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi.

Proportions pour 1 litre

Glace aux trois fruits

Vous pouvez décorer cette glace d'une rondelle de banane bien mûre ou d'une tranche d'ananas juteux.

Ingrédients

50 cl de lait entier
130 g de sucre
6 jaunes d'œufs battus
200 g de crème fraîche épaisse
1 banane
15 cl de jus d'orange
3 cuillerées à soupe de jus de citron
1 cuillerée à soupe de zeste d'orange (facultatif)

Faites chauffer le lait entier (sans le faire bouillir) dans une casserole au bain-marie. Dans un saladier, battez le sucre et les jaunes d'œufs. Versez-y un peu de lait chaud, puis transférez ce mélange dans la casserole et faites épaissir à feu doux en remuant sans cesse. Dès que la crème nappe la cuillère, retirez du feu et plongez la casserole dans l'eau froide. Quand le mélange est à température ambiante, incorporez la crème. Couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures.

Peu avant de verser ce mélange dans la sorbetière, réduisez la banane en purée au mixeur avec les jus d'orange et de citron. Quand le mélange est bien onctueux, incorporez-le à la crème anglaise avec le zeste d'orange. Versez la préparation dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi.

PROPORTIONS POUR 1 LITRE ENVIRON

Glace à la fraise

Cette glace est un grand classique dont on ne se lasse jamais. On pourra la déguster avec des biscuits secs bien croustillants ou avec une gaufre moelleuse.

Ingrédients

12 cl de lait entier
200 g de crème fraîche épaisse
150 g de sucre
3 jaunes d'œufs battus
500 g de fraises, équeutées

Faites chauffer le lait entier et la crème dans une casserole au bain-marie (sans faire bouillir). Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs et 100 g de sucre. Incorporez un peu de lait chaud, puis transférez dans la casserole. Toujours au bain-marie, faites épaissir à feu doux en remuant sans cesse. Retirez du feu dès que la crème nappe la cuillère et plongez la casserole dans l'eau froide. Quand le mélange est à température ambiante, couvrez et entreposez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures.

Environ 30 minutes avant de congeler la glace, réduisez les fraises en purée au mixeur et saupoudrez du reste de sucre. Laissez reposer jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporez la purée de fraises à la crème anglaise. Versez la préparation dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi.

PROPORTIONS POUR 1 LITRE ENVIRON

Glace au miel

La douceur du miel s'harmonise agréablement avec le zeste d'orange et l'alcool anisé. Pour cette recette, je me suis inspirée d'une glace à la réglisse servie avec des poires caramélisées, que j'ai eu le plaisir de goûter à l'Espérance, *un grand restaurant bourguignon. Vous pouvez aussi l'accompagner de myrtilles, de framboises et de fraises.*

Ingrédients

- 40 cl de lait entier
- 200 g de miel d'oranger ou tout autre miel aromatique
- 6 jaunes d'œufs battus
- 300 g de crème fraîche épaisse
- 2 cuillerées à soupe de Pernod ou de Sambuca

Faites chauffer le lait entier dans une casserole au bain-marie (sans faire bouillir). Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs et le miel. Incorporez un peu de lait chaud, puis transférez dans la casserole. Toujours au bain-marie, faites épaissir à feu doux en remuant sans cesse. Retirez du feu dès que la crème nappe la cuillère et placez immédiatement la casserole dans l'eau froide.

Quand le mélange est à température ambiante, incorporez la crème fraîche. Couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures. Versez la préparation dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi. Avant que la glace ait complètement pris, incorporez l'alcool.

Variante : à la place du Sambuca ou du Pernod, mélangez 1 cuillerée à soupe de zeste d'orange aux jaunes d'œufs, et ajoutez 2 cuillerées à soupe de Cointreau avant que la glace ait complètement pris.

Proportions pour 1 litre

Glace marbrée menthe-chocolat

Les bonbons à la menthe à l'ancienne, associés aux filaments de chocolat, composent une glace délicieusement rafraîchissante.

Ingrédients

120 g de bonbons à la menthe (sans colorant)
50 cl de lait entier
5 jaunes d'œufs battus
200 g de crème fraîche épaisse
1 cuillerée à café d'extrait de vanille

Pour le chocolat :

120 g de chocolat amer, râpé
8 cl de lait entier
6 cl de glucose
¼ de cuillerée à café d'extrait de vanille

Faites chauffer le lait entier et les bonbons dans une casserole au bain-marie (sans faire bouillir). Retirez du feu et laissez reposer 15 minutes, jusqu'à ce que les bonbons soient fondus. Incorporez un peu de lait chaud à la menthe dans les œufs battus, puis transférez dans la casserole. Toujours au bain-marie, faites épaissir à feu doux en remuant sans cesse. Retirez du feu dès que la crème nappe la cuillère et placez immédiatement la casserole dans un récipient d'eau froide. Quand le mélange est à température ambiante, incorporez la crème fraîche et la vanille. Couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures.

Pendant ce temps, préparez le chocolat : au bain-marie, faites chauffer le chocolat, le lait entier et le glucose, en remuant sans cesse. Quand le mélange est bien onctueux, incorporez la vanille et laissez refroidir.

Versez la préparation à la menthe dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi. Avant que la glace ait complètement pris, incorporez le chocolat à l'aide d'une spatule en plastique souple.

PROPORTIONS POUR 1 LITRE

Glace rhum-raisin

La glace à la vanille enrichie de raisins secs trempés dans le rhum est le complément idéal du strudel aux pommes.

Ingrédients

150 g de raisins secs
6 cl de rhum brun
50 cl de lait entier
130 g de sucre
5 jaunes d'œufs battus
200 g de crème fraîche épaisse
½ cuillerée à café d'extrait de vanille

Laissez tremper les raisins secs dans le rhum pendant 15 minutes. Faites chauffer le lait entier dans une casserole au bain-marie (sans faire bouillir). Dans un saladier, battez les œufs et le sucre. Incorporez un peu de lait chaud, puis transférez dans la casserole. Toujours au bain-marie, faites épaissir à feu doux en remuant sans cesse. Retirez du feu dès que la crème nappe la cuillère.

Égouttez les raisins secs, en réservant le rhum, et mélangez-les à la crème anglaise. Placez ensuite la casserole dans un récipient d'eau froide. Quand le mélange est à température ambiante, incorporez la crème fraîche et la vanille. Couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures. Versez la préparation dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi. Avant que la glace ait complètement pris, ajoutez le rhum.

PROPORTIONS POUR 1 LITRE

Glace aux bonbons à la menthe

Cette glace d'un beau rose pâle est colorée naturellement par le sucre d'orge.
Le nombre d'œufs a été réduit à trois pour éviter que la couleur vire au jaune.
Dans mon enfance, on utilisait un bâton de sucre d'orge à la menthe.
Cette glace était l'accompagnement idéal de la bûche de Noël.

Ingrédients

210 g de bonbons à la menthe (type bêtises de Cambrai) ou de sucre d'orge à la menthe
50 cl de lait entier
3 jaunes d'œufs battus
200 g de crème fraîche épaisse
1 cuillerée à café d'extrait de vanille

Faites chauffer le lait entier et 180 g de bonbons dans une casserole au bain-marie (sans faire bouillir), puis laissez refroidir 15 minutes, jusqu'à ce que les bonbons soient fondus. Incorporez un peu de lait chaud dans les œufs battus, puis transférez dans la casserole. Toujours au bain-marie, faites épaissir à feu doux en remuant sans cesse. Retirez du feu dès que la crème nappe la cuillère et placez immédiatement la casserole dans un récipient d'eau froide.

Quand le mélange est à température ambiante, incorporez la crème fraîche et la vanille. Couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures. Versez la préparation dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi. Avant que la glace ait complètement pris, ajoutez le reste de bonbons pilés.

PROPORTIONS POUR 1 LITRE

Recettes minute pour parfumer les glaces

GLACE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT : choisissez une tablette de chocolat de 120 g (aux noisettes, aux amandes ou au riz soufflé), coupez-la en petits morceaux et incorporez-les dans 1 litre de glace à la vanille ou au café, avant que la glace ait complètement pris. Congelez pendant 2 heures.

GLACE AU CARAMEL : coupez en tout petits morceaux 120 g de caramel aux amandes, et incorporez-les dans 1 litre de glace à la vanille, avant que la glace ait complètement pris. Congelez pendant 2 heures.

GLACE À LA BARRE CHOCOLATÉE : coupez 2 barres chocolatées de 80 g chacune en petits morceaux et incorporez-les dans 1 litre de glace à la vanille ou au café, avant que la glace ait complètement pris. Congelez pendant 2 heures.

GLACE AUX MARRONS : égouttez 250 g de marrons au sirop. Réservez le liquide. Coupez-les en petits morceaux et incorporez-les dans 1 litre de glace à la vanille, avant que la glace ait complètement pris. Congelez pendant 2 heures. Quand la glace est bien ferme, faites chauffer le sirop avec deux cuillerées à soupe de cognac, et nappez-en les boules de glace au moment de servir.

GLACE AUX BISCUITS SECS : émiettez grossièrement une dizaine de biscuits secs de votre choix et incorporez-les dans 1 litre de glace à la vanille, au café ou au chocolat, avant que la glace ait complètement pris. Congelez pendant 2 heures.

Gelato à l'orange

Voici une glace légère, délicatement parfumée à l'orange, où seule la crème fraîche enrichit la texture. Elle se marie très bien avec un fondant au chocolat, ou avec une gaufre au chocolat.

Écrasez le zeste d'orange dans 1 cuillerée à café de sucre, pour qu'il dégage tout son arôme. Dans une casserole de taille moyenne, faites fondre le reste de sucre dans l'eau et portez à ébullition en remuant bien. Lorsque le sirop est bien clair, retirez du feu et ajoutez le zeste d'orange et les jus d'orange et de citron. Laissez refroidir, couvrez et mettez 1 à 2 heures au réfrigérateur. Quand la préparation est bien glacée, incorporez la crème.

Versez la préparation dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi.

PROPORTIONS POUR 1 LITRE

Ingrédients

1 cuillerée à soupe de zeste d'orange
130 g de sucre
15 cl d'eau
50 cl de jus d'orange
6 cl de jus de citron
130 g de crème fraîche épaisse

Gelato à la mangue

Servez cette glace dans des coupelles en verre, décorée d'une jolie fleur, capucine ou violette. C'est un dessert idéal pour un déjeuner léger, ou un dîner exotique, marocain ou asiatique, à base de canard, de porc grillé ou de brochettes de poulet.

Ingrédients

100 g de sucre
12 cl d'eau
2 grosses mangues, pelées, dénoyautées et coupées en dés
8 cl de jus de citron vert
130 g de crème fraîche épaisse

Dans une casserole de taille moyenne, faites fondre le sucre dans l'eau et portez à ébullition en remuant sans cesse. Lorsque le sirop est bien clair, retirez du feu. Réduisez la mangue en purée au mixeur, avec le jus de citron et le sirop. Couvrez et mettez 1 à 2 heures au réfrigérateur. Quand le mélange est bien glacé, incorporez la crème.

Versez la préparation dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi.

PROPORTIONS POUR 1 LITRE ENVIRON

Gelato à la fraise

Une glace idéale pour un anniversaire d'enfants, que l'on pourra servir dans de petites tasses.

Ingrédients

750 g de fraises, équeutées
130 g de sucre
15 cl d'eau
3 cuillerées à soupe de jus de citron
130 g de crème fraîche épaisse

Réduisez les fraises en purée au mixeur, avec 2 cuillerées à soupe de sucre. Dans une casserole de taille moyenne, faites fondre le reste de sucre dans l'eau et portez à ébullition en remuant sans cesse. Lorsque le sirop est bien clair, retirez du feu et laissez refroidir à température ambiante. Incorporez la purée de fraises et le jus de citron. Couvrez et mettez 1 à 2 heures au réfrigérateur, puis ajoutez la crème fraîche. Versez la préparation dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi.

PROPORTIONS POUR 1 LITRE

Gelato pomme-calvados

Très facile à réaliser, cette glace se marie à merveille avec la tarte aux pommes et les pommes au four.

Ingrédients

25 cl de jus de pomme
150 g de sucre
25 cl de lait
150 g de crème fraîche épaisse
2 cuillerées à soupe de calvados ou de cognac (facultatif)

Dans un saladier, faites fondre le sucre dans le jus de pomme, puis incorporez le lait et la crème. Couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures.

Versez la préparation dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi. Avant que la glace ait complètement pris, incorporez le calvados ou le cognac. Si vous ne possédez pas de sorbetière, versez le mélange dans un plat métallique carré de 20 cm de côté ou dans un récipient en plastique de 2 litres. Couvrez avec du papier aluminium ou un film plastique et placez au congélateur. Au bout de 2 à 3 heures, passez le mélange au mixeur, pour qu'il soit bien aéré et léger. Ajoutez le calvados ou le cognac. Versez dans un récipient en plastique, couvrez et remettez 1 à 2 heures au congélateur, pour qu'il soit bien ferme.

Proportions pour 1 litre environ

Mousses glacées, parfaits et bombes

Ces desserts glacés peuvent être préparés plusieurs jours à l'avance. Vous pouvez utiliser des moules variés (moules à brioche, cylindriques, coniques), qui leur donneront des formes très décoratives. Ce sont, par excellence, les desserts des dîners de fête.

Mousse glacée au chocolat et biscuits Amaretti

Parfait au chocolat blanc

Paradiso aux pistaches

Semifreddo au Grand Marnier

Bombe Capriccio

Bombe à la framboise et à l'amaretto

Mousse glacée au chocolat et biscuits Amaretti

J'ai découvert ce dessert il y a des années, au restaurant Hiély-Lucullus *à Avignon.*

Ingrédients

250 g de sucre
8 cl d'eau
1 cuillerée à café de glucose
4 blancs d'œufs
250 g de chocolat amer, râpé
12 cl de café serré
1 cuillerée à café d'extrait de vanille
300 g de crème fraîche épaisse
6 cl de rhum brun ou de Cointreau
12 biscuits italiens Amaretti

Dans une casserole, mélangez le sucre, l'eau et le glucose. Portez à ébullition jusqu'à 115°C. Si vous ne possédez pas de thermomètre à sucre, prélevez une goutte de liquide bouillant et plongez-la dans un verre d'eau froide. Si elle ne se dilue pas, la température est atteinte. Fouettez les blancs d'œufs au batteur électrique. Quand ils commencent à prendre, incorporez lentement le sirop chaud. Continuez à battre jusqu'à ce que le mélange ait refroidi (environ 7 minutes).

Chauffez au bain-marie le chocolat et le café en remuant. Laissez refroidir puis ajoutez la vanille. Allégez le chocolat avec un tiers des œufs en neige, puis incorporez-le délicatement au reste de blancs d'œufs. Dans un saladier, fouettez la crème pour bien l'aérer. Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'alcool et versez le tout dans le mélange blancs d'œufs-chocolat.

Avec une cuillère, transférez la préparation dans un moule à bords démontables de 26 ou 28 cm de diamètre. Trempez les biscuits dans le reste d'alcool et disposez-les sur la mousse. Couvrez et mettez au congélateur jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme.

PROPORTIONS POUR 12 PERSONNES

Parfait au chocolat blanc

Vous pouvez mettre cette onctueuse crème glacée au congélateur dans des coupes. Il ne vous restera plus qu'à les garnir de framboises, de myrtilles, de pistaches ou d'amandes grillées au moment de servir.

Dans une casserole, battez les jaunes d'œufs et le sucre, jusqu'à obtention d'une pâte épaisse et jaune pâle. Incorporez le lait, puis faites chauffer au bain-marie jusqu'à ce que le mélange ait triplé de volume. Retirez du feu et ajoutez le chocolat blanc. Lorsqu'il a fondu, placez la casserole dans l'eau froide et remuez pour accélérer le refroidissement.

Dans un saladier, fouettez la crème tout en versant la vanille, puis incorporez le tout au mélange œufs-chocolat. À l'aide d'une cuillère, remplissez des ramequins à soufflé ou de petites coupes à dessert. Couvrez et mettez au congélateur jusqu'à ce que la mousse soit bien ferme. Au moment de servir, décorez de fruits rouges ou de fruits secs.

PROPORTIONS POUR 6 PERSONNES

Ingrédients

- 6 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 25 cl de lait
- 180 g de chocolat blanc, râpé
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 1 cuillerée à café d'extrait de vanille
- framboises, myrtilles, pistaches ou amandes grillées pour décorer (facultatif)

Paradiso aux pistaches

Dessert de fête par excellence, le paradiso est généralement servi dans un moule à parfait, mais vous pouvez aussi utiliser d'autres moules fantaisie cannelés ou carrés.

Ingrédients

Pour les pistaches :

1 noix de beurre
2 cuillerées à soupe de sucre
50 g de pistaches décortiquées et concassées

150 g de sucre
6 cl d'eau
4 jaunes d'œufs
250 g de crème fraîche épaisse
½ cuillerée à café d'extrait de vanille
2 cuillerées à soupe de Pernod, Sambuca, ou tout autre alcool anisé
600 g de framboises ou de fraises pour décorer (facultatif)

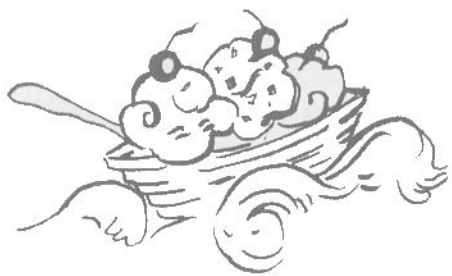
Pistaches caramélisées : beurrez une feuille d'aluminium. Dans une petite poêle, faites fondre le beurre à feu moyen, puis ajoutez le sucre. Laissez chauffer pendant 1 minute et incorporez les pistaches. Laissez cuire tout en remuant, jusqu'à ce que le sucre ait fondu. Dès qu'il commence à caraméliser et que les pistaches sont bien dorées, déposez-les sur la feuille d'aluminium. Laissez refroidir, puis émiettez-les.

Dans une petite casserole à fond épais, faites fondre le sucre dans l'eau. Portez à ébullition jusqu'à 115°C. Si vous ne possédez pas de thermomètre à sucre, prélevez une goutte de liquide bouillant et plongez-la dans un verre d'eau froide. Si elle ne se dilue pas, la température est atteinte. Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'œufs au batteur électrique, jusqu'à obtention d'un mélange épais et jaune pâle. Incorporez lentement le sirop chaud, et continuez à battre jusqu'à ce que le mélange ait refroidi (environ 7 minutes). Couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 2 heures.

Dans un saladier, fouettez la crème avec la vanille et la liqueur, puis incorporez-la au mélange à base d'œufs, avec les ⅔ des pistaches. Versez dans un moule d'1,5 litre. Couvrez et mettez au congélateur pendant environ 3 heures, jusqu'à ce que la mousse soit bien ferme.

Trempez le fond du moule dans l'eau chaude pendant quelques secondes, retournez-le sur un plat de service et démoulez. Remettez la mousse au congélateur pendant 20 à 30 minutes pour la raffermir. Décorez avec le reste de pistaches et quelques fruits rouges.

PROPORTIONS POUR 8 PERSONNES



Semifreddo au Grand Marnier

À Bologne, dans le célèbre restaurant Diana, *on sert ce dessert glacé dans des verres à pied, nappé d'un coulis de chocolat tiède.*

Ingrédients

130 g de sucre
(plus 1 cuillerée à café)
1 cuillerée à soupe
de glucose
6 cl d'eau
4 jaunes d'œufs
2 cuillerées à café de zeste
d'orange
50 cl de lait entier
200 g de crème fraîche
épaisse
3 cuillerées à soupe
de Grand Marnier

Versez 130 g de sucre, l'eau et le glucose dans une petite casserole et portez à ébullition jusqu'à 115°C. Si vous ne possédez pas de thermomètre à sucre, prélevez une goutte de liquide bouillant et plongez-la dans un verre d'eau froide. Si elle ne se dilue pas, la température est atteinte. Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'œufs au batteur électrique, jusqu'à obtention d'un mélange épais et jaune pâle. Incorporez lentement le sirop chaud, et continuez à battre jusqu'à ce que le mélange ait refroidi (environ 7 minutes). Couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 2 heures.

Écrasez le zeste d'orange dans 1 cuillerée à café de sucre, pour qu'il dégage tout son arôme, et incorporez-le au mélange à base d'œufs, avec le lait entier et la crème.

Versez la préparation dans une sorbetière et procédez selon le mode d'emploi. Avant que la glace ait complètement pris, ajoutez le Grand Marnier.

PROPORTIONS POUR 1 LITRE

Bombe Capriccio

Les pâtisseries italiennes proposent nombre de bombes glacées. Celle-ci est très facile à réaliser. Mais le mot capriccio, *dans les recettes italiennes, signifie « laissé à la fantaisie du chef ». À vous d'improviser…*

Ingrédients

1 l de glace au café,
légèrement ramollie
150 g de sucre
6 cl d'eau
4 jaunes d'œufs battus
300 g de crème fraîche
épaisse
2 cuillerées à soupe
de rhum brun,
de Cointreau
ou d'amaretto
70 g de pralines (*voir* p. 49)

Chemisez un moule à charlotte de 2 litres avec la glace au café et laissez raffermir au congélateur. Dans une casserole, faites fondre le sucre dans l'eau et portez à ébullition jusqu'à 115°C. Si vous ne possédez pas de thermomètre à sucre, prélevez une goutte de liquide bouillant et plongez-la dans un verre d'eau froide. Si elle ne se dilue pas, la température est atteinte.

Fouettez les jaunes d'œufs au batteur électrique jusqu'à obtention d'un mélange épais et jaune pâle. Incorporez le sirop en filet, et continuez à battre jusqu'à ce que le mélange ait refroidi (environ 7 minutes). Couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 2 heures.

Dans un saladier, fouettez la crème avec le rhum et incorporez-la au mélange à base d'œufs. Ajoutez les ⅔ des pralines et versez jusqu'à ras bord dans le moule chemisé de glace. Couvrez et mettez au congélateur pendant environ 3 heures.

Trempez le fond du moule dans l'eau chaude quelques secondes, et démoulez sur un plat de service. Remettez la bombe au congélateur pendant 20 à 30 minutes. Décorez avec le reste de pralines.

PROPORTIONS POUR 12 PERSONNES

Bombe à la framboise et à l'amaretto

Je vous conseille de préparer cette bombe 2 jours à 1 semaine avant dégustation. Utilisez de préférence un moule à flan cannelé, elle n'en sera que plus facile à découper.

Préchauffez le four à 160°C (thermostat 4). Éparpillez les amandes sur une plaque et faites-les griller 8 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Réservez. Chemisez un moule à flan de 2,5 litres avec le sorbet, sur 2 centimètres d'épaisseur. Laissez raffermir au congélateur.

Humidifiez le cas échéant les miettes de biscuits avec 2 cuillerées à soupe d'amaretto. Dans un saladier, fouettez la crème avec le reste de liqueur ou l'extrait d'amandes. Dans un récipient très froid, battez la glace à la vanille jusqu'à ce qu'elle soit légère et bien aérée. Incorporez la crème fouettée, les amandes, le chocolat et les miettes de biscuit. Remplissez à ras bord le moule chemisé de sorbet, couvrez et mettez au congélateur pendant environ 3 heures.

Trempez le fond du moule dans l'eau chaude pendant quelques secondes, retournez-le sur un plat de service et démoulez. Décorez de fruits rouges.

PROPORTIONS POUR 12 PERSONNES

Ingrédients

50 g d'amandes émondées
1 l de sorbet à la framboise ou à la fraise
8 biscuits italiens Amaretti, émiettés
4 cuillerées à soupe d'amaretto ou ¼ de cuillerée à café d'extrait d'amandes
200 g de crème fraîche épaisse
70 cl de glace à la vanille, légèrement ramollie
45 g de chocolat amer, grossièrement râpé
fraises ou framboises pour décorer

Index

A

alcools 18

B

Bombe Capriccio 91

Bombe à la framboise et à l'amaretto 93

C

carnet d'adresses 19

Citron givré 22

conservation des glaces 16

crème fraîche 18

F

fruits 18

G

Gelato à la fraise 79

Gelato à la mangue 78

Gelato à l'orange 77

Gelato pomme-calvados 81

Gianduia 46

Glace aux amandes grillées 51

Glace aux bonbons à la menthe 72

Glace au café et coulis de chocolat 50

Glace au chocolat noir 48

Glace à la fraise 67

Glace au gingembre 62

Glace marbrée au caramel 60

Glace marbrée menthe-chocolat 70

Glace marbrée moka-amandes 53

Glace au miel 69

Glace aux noisettes 54

Glace à la noix de coco 63

Glace aux noix de pécan et au caramel 59

Glace à la pêche 61

Glace aux pistaches 56

Glace aux pralines 49

Glace rhum-raisin 71

Glace aux trois fruits 64

Glace à la vanille 44

glossaire 13

Granité au café 36

Granité daiquiri 38

I

ingrédients de base 18

L

lait 18

liqueurs 18

M

Melon givré 24

Mousse glacée au chocolat
et biscuits Amaretti 84

O

œufs 18

Orange givrée à la gelée d'airelles 23

P

Paradiso aux pistaches 88

Parfait au chocolat blanc 87

R

recettes minute 74

S

Semifreddo au Grand Marnier 90

Sorbet framboise-Grand Marnier 31

Sorbet aux fruits rouges 32

Sorbet au kiwi 27

Sorbet nectarine-amande 28

Sorbet aux oranges sanguines 30

Sorbet poire-champagne 35

sucre 18

T

techniques de base 15

Y

Yaourt glacé à la fraise 39

Yaourt glacé à la mangue 41

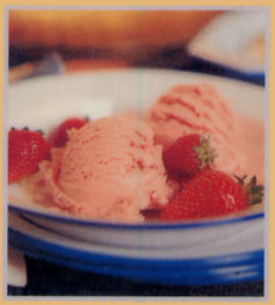
Passionnée de cuisine, **Lou Pappas** *est l'auteur de nombreux livres de recettes et publie des articles sur la gastronomie, les vins et les voyages. Elle vit à Palo Alto, en Californie.*

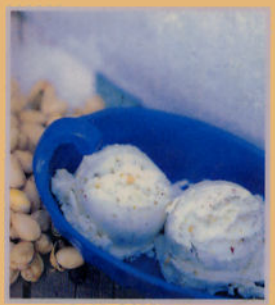
Frankie Frankeny, *photographe spécialisée dans la cuisine et la décoration, collabore à de nombreux journaux et revues, tels* People *ou le* San Francisco Examiner Magazine. *Elle vit à San Francisco.*

Glaces & Sorbets

Lou
Seibert Pappas

Décorés de fruits frais, de pétales de fleurs ou de pépites colorées, nappés de coulis ou de crème fouettée, les glaces et sorbets se déclinent en une multitude de couleurs et de parfums exquis. Légers et onctueux, ils peuvent aussi bien se servir en entremets qu'en dessert, dans des cornets croustillants ou de simples coupelles. Quelle que soit l'occasion, un anniversaire d'enfant ou un dîner raffiné, les glaces et sorbets se dégustent à l'envie.





Des grands classiques comme la glace à la vanille, à la fraise ou à la pistache, aux créations plus originales, cet ouvrage présente 50 recettes faciles à réaliser, qui vous feront découvrir la vraie saveur et le plaisir de préparer des glaces et sorbets maison. Orange givrée à la gelée d'airelles, sorbet poire-champagne, yaourt glacé à la mangue, glace aux noix de Pécan et au caramel, parfait au chocolat blanc, autant de desserts auxquels personne ne résistera.

Flammarion

FT 0642-98-IV