

Alex Barker

500

glaces & sorbets



Minerva

Édition originale

Première édition en 2009 par Apple Press,
7 Greenland Street, London NW1 0ND
Sous le titre *500 Ice Creams & Sorbets*

© 2009 Quintet Publishing Limited.

Direction éditoriale : Robert Davies
Éditeur : James Tavendale
Assistante éditoriale : Martha Burley
Correction : Cary Hull
Direction artistique : Michael Charles
Maquette : Dean Martin
Photographies : Alex Barker, Dave Jordan
Consultants spécialisés : Sophie Northcote-Smith, Louise Halswell

Édition française

© 2010 Éditions Minerva, Genève (Suisse).
Connectez-vous sur www.lamartinieregroupe.com

Adaptation et réalisation : ●●●●MediaSarbacane
Traduction : Hanna Agostini

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction,
sous quelque forme que ce soit, réservés pour tous pays.

ISBN : 978-2-8307-1184-4
Dépôt légal : janvier 2010

Achevé d'imprimer en novembre 2009
par SNP Leefung Printers Ltd, en Chine

Sommaire

Introduction	6
Les grands classiques	18
Glaces à l'italienne	48
Sorbets	76
Granités	98
Desserts glacés aux fruits	128
Le coin des enfants	154
Boissons et coupes glacées	178
Gâteaux glacés	208
Glaces sans produits laitiers	234
Glaces allégées	258
Index	282



Introduction

De nombreux ouvrages relatent l'histoire des origines de la glace. Déjà, au I^{er} siècle apr. J.-C., Néron envoyait ses esclaves ramasser de la neige fraîche dans les montagnes, que l'on préparait ensuite avec des fruits et du miel. Au XIII^e siècle, Marco Polo, de retour d'Orient, aurait ramené en Italie la technique du sorbet. Charles I^{er} d'Angleterre, quant à lui, en servit lors d'un banquet royal au XVII^e siècle. George Washington et Thomas Jefferson en proposaient lors des réceptions officielles de la Maison-Blanche. La première boutique de crèmes glacées ouvrit ses portes à New York en 1770 et le cornet fut inventé au début du XX^e siècle.

La glace n'est pas tout à fait la même selon les pays. Aux États-Unis, elle est agrémentée de toutes sortes de sucreries (pâte à cookie, bonbons, beurre de cacahouètes...). En France, elle est faite de crème et d'œufs, ce qui la rend plus riche et plus onctueuse. Fort réputées, les glaces d'Italie (*gelati*) se composent de lait, d'œufs et de crème. Quant au sorbet, il est confectionné avec des fruits et de l'eau. Enfin, le granité, originaire de Sicile, est une boisson très rafraîchissante à base de glace et de fruits, que l'on savoure dans un verre, à la paille.

Mais peu importe la dénomination... en particulier si vous êtes occupé à manger avec gourmandise une glace dégoulinant de son cornet, si vous vous laissez surprendre par le contraste chaud-froid d'une omelette norvégienne ou encore si vous vous apprêtez à attaquer avec délectation un banana split recouvert d'une montagne de chantilly ! Les mordus de cacao recherchent avec avidité la glace au chocolat la plus riche et la plus onctueuse qui soit. Nul ne contestera qu'un sorbet au pamplemousse rose s'impose par une chaude après-midi d'été et qu'un granité sera apprécié en conclusion d'un repas. Quant aux petits, ils ne demanderont pas mieux que de participer à la confection de sucettes ou de petits gâteaux glacés. Que les desserts glacés vous remémorent d'heureux souvenirs d'enfance ou que vous soyez un incondicional de ces délices crémeux et/ou fruités, vous trouverez dans cet ouvrage des recettes plus tentantes les unes que les autres.



La confection des glaces

La confection d'une glace, dans sa forme la plus simple, consiste à mélanger crème, œufs, sucre et arômes, puis à remuer la préparation régulièrement pendant la phase de congélation. Vous pouvez choisir de le faire à la main, mais cela prendra beaucoup de temps (4 à 5 h). Pour de meilleurs résultats, optez pour une turbine à glace.

Les turbines à glace

Il existe divers types d'appareils, disponibles dans une vaste gamme de prix. Le modèle le plus simple est constitué d'un bac en aluminium que l'on place au congélateur 24 h avant utilisation. Le récipient hermétique, une fois givré, est rempli de la préparation choisie puis positionné sur la turbine ; la glace est prête en 30-40 min. Il existe aussi des machines entièrement automatisées, lourdes et coûteuses, qui sont équipées d'un système de refroidissement autonome. Il est alors inutile de faire refroidir à l'avance le bac à glace. Certains modèles sont pourvus d'une minuterie ; votre présence ne sera requise qu'à la fin du processus quand il faudra transvaser rapidement la glace dans un contenant approprié et la placer ¼ d'heure environ au congélateur.

La méthode manuelle

Cette méthode, plus artisanale, peut aussi donner de bons résultats, mais elle exige un effort non négligeable. Lorsque vous confectionnez une glace à la main, il convient de bien réfrigérer les différents ingrédients avant de les mélanger. La préparation doit être transvasée dans un récipient résistant aux basses températures ; choisissez-le suffisamment grand pour pouvoir remuer correctement la préparation pendant la phase de congélation. Il vous faudra recouvrir le récipient de film alimentaire ou de papier sulfurisé afin que la glace se forme de façon uniforme, puis le fermer hermétiquement avec un couvercle. Placez la glace dans la partie la plus froide de votre congélateur. Laissez-la prendre 1 h, puis, à l'aide d'une

fourchette, grattez-en la surface depuis les bords vers l'intérieur et mélangez bien jusqu'à obtention d'une texture lisse et homogène. Couvrez de nouveau le récipient et replacez-le au congélateur de nouveau pour 1 h. Répétez l'opération une ou deux fois (au moins) à 1 h d'intervalle. Couvrez et laissez prendre complètement.

Le marbré

La technique du marbré, outre son aspect esthétique, permet de jouer sur les textures en agrémentant la préparation initiale d'un autre ingrédient, comme un coulis ou une mousse. Pour ce faire, préparez une glace, en utilisant une turbine à glace ou suivant la méthode manuelle expliquée ci-dessus, puis transvasez la préparation dans un récipient adapté (ou après l'avoir remuée une dernière fois si vous optez pour la méthode manuelle). Incorporez la sauce choisie, en remuant une ou deux fois. Surtout, pour obtenir cet effet marbré, ne mélangez pas énergiquement.

Les moules

Une glace bien travaillée, ferme mais pas dure, peut être transvasée dans un moule. Il faut procéder rapidement car elle ramollit vite. Veillez à lisser la surface ; dégagez bien les bords du récipient pour faciliter le démoulage. Couvrez la glace d'une feuille de papier sulfurisé, puis replacez-la au congélateur sans tarder. Tapissez les moules de film alimentaire, cela facilite également le démoulage.

La poche à douille

Une glace très lisse, sans graines ni morceaux, bien prise sans être dure, peut être servie à l'aide d'une poche à douille. Mettez une petite quantité de glace à l'intérieur d'une poche munie d'une douille de forme allongée, puis garnissez-en des assiettes givrées, des caissettes ou des gaufres. Mettez au congélateur sans attendre. Travaillez toujours une petite quantité de glace à la fois, car la chaleur de vos mains sur la douille la fait fondre.

Le service

Il est préférable de consommer les glaces aussitôt prêtes, après un passage de 15 à 20 min au congélateur pour qu'elles soient bien fermes. Lorsqu'elles ont trop durci, laissez-les ramollir 10 à 15 min à température ambiante (ou 30 min au réfrigérateur) avant de servir. Pensez à faire givrer assiettes et plats de service. Ne recongelez jamais une glace entièrement décongelée.

Il existe deux types de cuillères à glace : la cuillère ronde munie d'un ressort, disponible en plusieurs tailles, et le portionneur à glace, en forme de coupe. Pour façonner une belle boule de glace, trempez la cuillère dans l'eau chaude, égouttez-la bien, puis raclez la surface de la glace de manière que celle-ci s'enroule à l'intérieur de la cuillère. Si vous avez le temps, disposez les boules de glace dans les assiettes de service et replacez-les au congélateur le temps qu'elles se raffermissent.

La conservation

Les glaces maison ne se conservent pas très longtemps ; consommez-les de préférence dans les 24 à 48 h, en particulier lorsqu'elles contiennent beaucoup de fruits et d'eau, car elles durcissent avec le temps. Pour conserver efficacement un sorbet, couvrez-le de film alimentaire, puis fermez le récipient avec un couvercle adapté. Ne défaites l'emballage que lorsque vous avez besoin du sorbet. Les crèmes glacées, quant à elle, se conservent plus longtemps ; suivez les conseils indiqués dans les recettes.

Le matériel

Utilisez un robot ou un blender pour mélanger les préparations et réduire les fruits en purée. Les verres doseurs et les cuillères-mesures sont indispensables pour respecter les quantités indiquées. Vous aurez également besoin de récipients hermétiques résistants aux basses températures pour stocker vos glaces dans le congélateur. Enfin, équipez-vous de cuillères et spatules en plastique pour éviter de rayer le bac en aluminium de votre turbine à glace.

Les ingrédients

Les glaces nécessitent un petit nombre d'ingrédients, dont la qualité est déterminante pour la saveur du produit fini, dans la mesure où leur préparation ne requiert pas (ou peu) de cuisson.

Œufs

Les recettes présentées dans cet ouvrage utilisent des œufs de calibre moyen, de préférence issus de poules élevées en plein air et portant la date de ponte. Si les œufs trop frais ne sont pas toujours conseillés – les blancs montent difficilement en neige –, il faut aussi éviter les œufs ayant plus de 8 à 10 jours, en particulier s'ils ne sont pas cuits au cours de la recette. Il est déconseillé aux femmes enceintes de consommer des glaces contenant des œufs crus.

Lait et crème

Beaucoup de recettes comportent du lait ou de la crème, que vous pouvez remplacer par des produits allégés. Attention, ceux sans matière grasse ou en contenant très peu ne conviennent pas pour la confection des glaces – hormis celles des deux derniers chapitres du livre.

Sucre et sirops de sucre

La plupart des recettes emploient du sucre en poudre, qui se dissout aisément, mais que l'on peut remplacer par du sucre cristallisé. Vous pouvez aussi utiliser de la cassonade, du miel ou du Golden Syrup. Si vous surveillez votre ligne, remplacez le sucre par un édulcorant ; suivez les instructions portées sur l'emballage. La recette suivante permet de préparer 35 cl de sirop de sucre, entrant dans la composition de certains sorbets et glaces. Dans une casserole, faites chauffer à feu doux 225 g de sucre avec 25 cl d'eau jusqu'à dissolution. Portez à ébullition et laissez mijoter quelques minutes. Laissez refroidir, puis mettez au réfrigérateur jusqu'à utilisation. Ne le conservez pas au réfrigérateur plus de 24 h, car il risque de cristalliser. Placez-le sinon dans un endroit frais et à l'abri de la lumière.

Pour un sirop de sucre à la vanille, ajoutez 1 gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur. Pour un sirop de sucre au citron, ajoutez 2 ou 3 grosses lamelles de zeste (sans la peau blanche). Pour un sirop au piment, ajoutez 1 petit piment rouge (sans les grains). Ajoutez l'arôme quand vous faites dissoudre le sucre dans l'eau et enlevez-le une fois le sirop refroidi. Le sirop de café, quant à lui, est disponible dans le commerce, mais préparé maison, il dégage un parfum bien plus subtil. Dans une casserole, mélangez 75 g de cassonade avec 12 cl de café très corsé, puis faites réduire à feu doux. Ne laissez pas bouillir le mélange, qui deviendrait trop amer. Placez au réfrigérateur et conservez de même qu'un sirop de sucre.

Parfums et fruits

Pour réaliser vos glaces, préférez des parfums naturels, une gousse ou de l'extrait naturel de vanille plutôt que des arômes de synthèse. Choisissez un chocolat contenant au moins 60 % de cacao, sans sucre ajouté ; il n'en sera que meilleur. Les fruits à coque (noix, noisettes, amandes...) entrent dans la composition de nombreuses glaces ; assurez-vous de leur fraîcheur. Sélectionnez avec soin vos fruits : prenez-les sains et bien mûrs, car ce sont ceux qui exhalent le plus de parfum, exactement ce qu'il faut pour préparer une glace exquise ! Les fruits surgelés peuvent également être utilisés pour réaliser certains sorbets ; pratiques, ils donnent souvent de très bons résultats.

Purées de fruits

Pour des sorbets et des granités au goût inimitable, il est important de prêter attention à la qualité des fruits utilisés. Vous pouvez réaliser une purée délicatement parfumée avec tout type de fruit. Évitez, dans la mesure du possible, de cuire les fruits, car vous risquez de détruire tous leurs arômes. Utilisez un mixeur ou un blender pour broyer les fruits après les avoir préparés (pelés pour certains, épépinés ou dénoyautés pour d'autres). Pour empêcher les fruits coupés de brunir (pommes, pêches...), arrosez-les de jus de citron. Si vous le souhaitez, passez la purée au chinois ; elle sera plus lisse et la glace n'aura pas la même texture.

Les sauces et garnitures

Les glaces et sorbets que vous confectionnerez vous-même seront certainement délicieux sans aucun supplément, mais vous pouvez aussi les sublimer en les accompagnant d'un coulis de fruits, d'une sauce caramel ou au chocolat, ou encore de vermicelles multicolores, de copeaux de chocolat, de guimauves, de fruits coupés en lamelles ou de biscuits émiettés. Voici quelques recettes qui devraient satisfaire toutes les gourmandises.

Sauce au chocolat *Pour 40 cl environ*

Cassez 225 g de chocolat (noir, blanc ou au lait) en petits morceaux au-dessus d'un saladier résistant à la chaleur. Faites chauffer 12 cl de crème épaisse au bain-marie, puis versez-la en une seule fois sur le chocolat. Remuez jusqu'à homogénéité. Ajoutez 50 g de beurre doux au mélange obtenu, sans cesser de remuer, jusqu'à consistance lisse. Servez chaud ou froid, ou conservez au réfrigérateur dans un récipient hermétique (8 jours au maximum).

Sauce caramel *Pour 40 cl environ*

Dans une petite casserole, faites chauffer 115 g de beurre doux avec 115 g de cassonade et 12 cl de Golden Syrup jusqu'à complète dissolution du sucre. Portez à ébullition et laissez mijoter 3 à 4 min. Ôtez du feu et incorporez 12 cl de crème fleurette et 1 c. à c. d'extrait de vanille. Mélangez bien et servez, ou conservez dans un contenant hermétique placé au réfrigérateur (une semaine au maximum).

Sauce fudge au chocolat *Pour 40 cl environ*

Pour faire une délicieuse sauce fudge au chocolat, suivez la recette de la sauce caramel, en cuisant plus longtemps le beurre, le sucre et le Golden Syrup, jusqu'à consistance collante. Ôtez du feu, puis ajoutez la crème, l'extrait de vanille et 115 g de chocolat noir concassé. Mélangez bien jusqu'à homogénéité.

Coulis

Pour préparer un coulis de fruits rouges, mixez 75 g de fruits de votre choix avec 50 g de sucre en poudre (ou plus, selon votre goût). Passez la purée au chinois pour obtenir un mélange bien lisse. Utilisez ce coulis aussitôt ou conservez-le quelques jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique. Des fruits comme la mangue, l'abricot, la pêche ou même l'ananas permettent aussi de réaliser de délicieux coulis. Il suffit de les mixer avec du sucre (à votre convenance) et 4 à 5 c. à s. de jus de citron ou d'orange.

Éclats de caramel

Saupoudrez 50 g de sucre semoule de manière homogène sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier d'aluminium. Enfournuez 6 à 8 min dans un four chauffé à 200 °C (th. 7/8) en remuant le sucre occasionnellement, afin qu'il s'étende uniformément. Sortez la plaque du four quand le sucre est fondu et doré. Laissez refroidir, puis cassez en morceaux, petits ou grands, à votre convenance. Conservez 1 ou 2 jours dans un récipient hermétique. Pour une version fruitée, parsemez le sucre chaud et fondu de quelques fruits rouges qui s'y figeront.

Pralin

Le pralin est à l'origine une préparation à base d'amandes et de noisettes grillées, caramélisées et broyées. Vous pouvez également varier en utilisant des noix de pécan, des pistaches... Le pralin est utilisé sous plusieurs formes : concassé, il est saupoudré sur les glaces ; finement écrasé, il peut être incorporé à certaines préparations. Dans une casserole à fond épais, faites chauffer à feu doux 225 g de sucre en poudre avec 115 g d'amandes et de noisettes entières non salées, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le sucre fonde et prenne une belle couleur dorée. Ôtez du feu, répartissez le pralin sur une feuille de papier aluminium ou de papier sulfurisé et laissez refroidir.

Biscuits et accompagnements

Les biscuits constituent un parfait accompagnement des glaces et sorbets, le croquant des premiers contrastant merveilleusement avec l'onctuosité des seconds. Décoratifs en forme d'éventail ou de cigarette, ils peuvent également servir de contenant si on les façonne en cornets ou en coupelles. Cette technique demande savoir-faire et délicatesse, mais le résultat vaut bien tous les efforts ! Pour confectionner vos propres cornets de glace, enroulez le biscuit encore souple autour d'un moule conique ou façonnez-le à la main, en le maintenant jusqu'à ce qu'il soit assez ferme pour ne pas se défaire. Pour des cigarettes russes, procédez de même avec le manche d'une cuillère en bois. Pour les coupelles, modelez le biscuit autour d'un ramequin retourné, puis rectifiez les bords avec les doigts.

Les coupelles en chocolat

Faciles à réaliser et idéales pour servir les glaces, ces petites coupelles se conservent 1 mois environ dans un récipient hermétique, à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Faites fondre 115 g de chocolat noir. À l'aide d'un pinceau, tapissez l'intérieur d'un petit moule en silicone ou d'une caissette en papier (doublée) d'une couche de chocolat homogène. Posez le moule (ou la caissette) à l'envers sur une plaque à pâtisserie et réservez. Lorsque le chocolat a durci, décollez-le soigneusement de son support et lissez les bords de la coupelle si besoin est.

Les cornets

Les cônes à glace préparés avec une pâte à gaufre sont autant appréciés que leur contenu, et pas seulement parce qu'ils permettent de déguster une glace tout en se déplaçant ! Si vous possédez un gaufrier, confectionnez de fines gaufres dorées, enroulez-les autour d'un moule conique et réservez dans un récipient hermétique jusqu'à utilisation.

Tuiles

Pour 30 pièces environ

2 blancs d'œufs

115 g de sucre en poudre

3 c. à s. de farine, tamisée

1 c. à s. de Maïzena, tamisée

40 g de beurre fondu

2 c. à c. de zeste d'orange (ou de citron) finement râpé (ou 2 c. à s. d'amandes effilées)

Préchauffez le four à 220 °C (th. 7/8). Tapissez 2 plaques à pâtisserie de papier sulfurisé. Fouettez les blancs en neige ferme, puis incorporez-y progressivement le sucre, la farine et la Maïzena tamisées. Ajoutez le beurre fondu en filet et le zeste d'orange ou de citron (ou les amandes effilées). Formez des petits tas de pâte sur les plaques à pâtisserie, en les espaçant bien les uns des autres. Avec le dos d'une cuillère, étalez-les en couche très fine. Enfourez **5 à 7 min. Lorsque les bords commencent à dorer, sortez les tuiles du four et décollez-les du papier sulfurisé à l'aide d'une spatule. Posez-les sur un rouleau à pâtisserie (ou un verre) sans attendre, pour leur donner une forme arrondie.**

Pâte à biscuits

Ayez toujours un peu de cette pâte prête dans votre congélateur, façonnée en boudin et emballée dans du papier aluminium. Tranchez-la à votre convenance et faites cuire des disques de pâte et à servir avec de la glace. Vous pouvez aussi agrémenter votre glace de billes de pâte crue.

Pour 20 biscuits environ

50 g de beurre doux, ramolli

40 g de sucre glace

1 œuf battu

1 c. à c. d'extrait de vanille

115 g de farine, tamisée

1 c. à c. de levure chimique

Fouettez le beurre avec le sucre glace jusqu'à homogénéité, puis ajoutez progressivement l'œuf et l'extrait de vanille. Incorporez la farine et la levure, pour former une pâte souple. Pour changer, vous pouvez agrémente la préparation de 2 à 3 c. à c. de zeste d'orange ou de citron finement râpé ou bien remplacer 1 c. à s. de farine par la même quantité de cacao amer en poudre. Placez la pâte au réfrigérateur jusqu'à consistance ferme. Façonnez-la en boudin et mettez-la au congélateur jusqu'à utilisation ou étalez-la sur un plan de travail fariné. À l'aide d'un emporte-pièce, découpez-y les formes de votre choix, puis disposez-les sur une plaque à pâtisserie et enfourez 12 à 15 min dans un four préchauffé à 175 °C (th. 5/6). Les biscuits doivent être fermes. Ils deviennent croustillants en refroidissant.

Biscuits secs au gingembre

Ces biscuits fins et croustillants peuvent être façonnés en coupelles pour servir la glace.

Pour 20 pièces environ

115 g de beurre doux

225 g de sucre en poudre

4 c. à s. de Golden Syrup (ou de caramel liquide)

50 g de farine

1 c. à c. de gingembre moulu (ou 1 c. à c. de zeste de citron finement râpé, ou 2 c. à c. de cognac)

Préchauffez le four à 175 °C (th. 5/6). Dans une casserole de taille moyenne, faites fondre le beurre avec le sucre et le Golden Syrup. Mélangez bien jusqu'à homogénéité. Ôtez du feu et laissez tiédir, puis ajoutez la farine et le parfum de votre choix. À l'aide d'une petite cuillère, disposez des petits tas de pâte sur une plaque à pâtisserie, en les espaçant les uns des autres de 10 cm environ (3 ou 4 biscuits par fournée). Enfourez 6 à 7 min : la pâte doit être dorée et former de petites bulles. Sortez les biscuits du four, décollez-les de la plaque à pâtisserie à l'aide d'une spatule et façonnez-les sans attendre, car ils durcissent rapidement.

Les grands classiques

Rocher glacé, croquant à souhait, glace onctueuse au chocolat ou glace façon muffins aux myrtilles ? Parions que le choix sera difficile entre tous ces délices glacés, plus appétissants et plus savoureux les uns que les autres !



Glace à la vanille

Pour 60 cl environ

Sous des dehors très simples, voici une glace délicieuse, presque entièrement constituée de crème et de lait... Vous pouvez l'enrichir en ajoutant un jaune d'œuf cru à la crème fleurette montée en chantilly.

50 cl de lait entier très froid
75 g de sucre en poudre
2 c. à c. d'extrait de vanille
25 cl de crème fleurette très froide,
montée en chantilly

Dans une casserole, faites chauffer la moitié du lait et le sucre à feu doux, jusqu'à dissolution complète du sucre. Ajoutez l'extrait de vanille et laissez refroidir.

Incorporez le reste de lait et la crème fleurette battue en chantilly au mélange précédent. Versez le tout dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Faites tourner l'appareil 40 min environ, jusqu'à obtention d'une consistance relativement ferme. Transvasez la glace dans un récipient résistant aux basses températures et mettez-la au congélateur au moins 15 min ou jusqu'au moment de la servir. Si vous ne possédez pas de sorbetière, employez la méthode manuelle expliquée en page 8.

La glace se conserve 3 mois au congélateur. Laissez-la ramollir un peu à température ambiante ¼ d'heure avant de servir.

Voir variantes p. 38

Glace onctueuse au chocolat

Pour 60 cl environ

Voici une excellente glace, facile à réaliser, qui terminera magnifiquement un bon repas.

48 cl de lait entier très froid

75 g de sucre en poudre

25 g de cacao amer en poudre

115 g de chocolat noir à 60 % de cacao,
cassé en morceaux

2 c. à c. d'extrait de vanille

25 cl de crème fleurette très froide,
montée en chantilly

Dans une casserole, faites chauffer la moitié du lait avec le sucre, le cacao et le chocolat à feu doux, en remuant de temps en temps, jusqu'à homogénéité. Laissez refroidir.

Incorporez l'extrait de vanille et le reste du lait, puis ajoutez délicatement la crème fleurette battue en chantilly. Versez le tout dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Faites tourner l'appareil 20 min environ, jusqu'à obtention d'une consistance relativement ferme. Transvasez la glace dans un récipient résistant aux basses températures et mettez-la au congélateur au moins 15 min ou jusqu'au moment de la servir. Si vous ne possédez pas de sorbetière, employez la méthode manuelle expliquée en page 8.

La glace se conserve 1 mois au congélateur. Laissez-la ramollir un peu à température ambiante ¼ d'heure avant de servir.

Voir variantes p. 39





Glace façon New York cheesecake

Pour 60 cl environ

La garniture épaisse du cheesecake donne une glace exquise, agrémentée de miettes de biscuits secs : un clin d'œil gourmand à la recette originale.

225 g de fromage frais (type Saint-Môret)
Le zeste finement râpé et le jus
de 1 citron non traité
75 g de sucre en poudre
2 jaunes d'œufs

25 cl de crème fleurette très froide,
montée en chantilly
115 g de beurre, fondu
40 g de biscuits secs (type digestive
ou spéculos), écrasés

Mélangez tous les ingrédients, sauf le beurre fondu et les biscuits écrasés, jusqu'à homogénéité. Goûtez et sucrez davantage si vous le souhaitez. Versez le mélange obtenu dans une sorbetière et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Faites tourner l'appareil 30 min environ, jusqu'à obtention d'une consistance relativement ferme. Si vous ne possédez pas de turbine à glace, employez la méthode manuelle expliquée en page 8. Pendant ce temps, mélangez le beurre fondu avec les biscuits émiettés. Laissez refroidir. Transvasez la glace dans un récipient résistant aux basses températures, puis incorporez le mélange beurre-biscuits et mélangez une ou deux fois sans chercher à réaliser un ensemble homogène. Mettez la glace au congélateur jusqu'à ce qu'elle soit prise ou jusqu'au moment de la servir.

La glace se conserve 3 mois au congélateur. Laissez-la ramollir un peu à température ambiante ¼ d'heure avant de servir.

Voir variantes p. 40

Glace aux biscuits et à la crème

Pour 75 cl environ

Imaginez des biscuits au chocolat crémeux en version glacée... Un pur délice !

25 cl de lait entier
75 g de sucre en poudre
1 c. à c. d'extrait de vanille

35 cl de crème fleurette très froide,
montée en chantilly
75 g de biscuits Oreo®, émiettés

Dans une casserole, faites chauffer à feu doux le lait avec le sucre et l'extrait de vanille, en remuant jusqu'à dissolution complète du sucre. Laissez refroidir, puis réfrigérez.

Incorporez délicatement la crème fleurette battue en chantilly ferme au mélange précédent. Versez le tout dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Si vous ne possédez pas de turbine à glace, employez la méthode manuelle expliquée en page 8.

Faites tourner l'appareil jusqu'à obtention d'une consistance relativement ferme. Ajoutez les biscuits émiettés et mélangez délicatement. Mettez la glace au congélateur au moins 15 min ou jusqu'au moment de la servir.

La glace se conserve 3 mois au congélateur. Laissez-la ramollir un peu à température ambiante ¼ d'heure avant de servir.

Voir variantes p. 41





Glace aux brownies et au fudge

Pour 60 cl environ

Cette glace très riche n'est pas recommandée à ceux et celles qui suivent un régime !

35 cl de lait entier très froid
50 g de sucre en poudre
2 c. à c. d'extrait de vanille
25 cl de crème fleurette très froide,
montée en chantilly

12 cl de sauce fudge au chocolat
(voir recette p. 13)
2 gros brownies au chocolat, coupés
en morceaux

Dans une casserole, faites chauffer à feu doux le lait avec le sucre, jusqu'à dissolution complète du sucre. Ajoutez l'extrait de vanille et laissez refroidir.

Incorporez délicatement au lait refroidi la crème fleurette battue en chantilly, puis la sauce fudge au chocolat. Versez le tout dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Si vous ne possédez pas de turbine à glace, employez la méthode manuelle expliquée en page 8.

Faites tourner l'appareil jusqu'à obtention d'un mélange relativement ferme, puis incorporez les morceaux de brownies. Mettez la glace au congélateur jusqu'au moment de la servir.

La glace se conserve 3 mois au congélateur. Laissez-la ramollir un peu à température ambiante ¼ d'heure avant de la servir accompagnée, si vous le souhaitez, d'un filet de sauce fudge.

Voir variantes p. 42

Glace au beurre de cacahouètes

Pour 85 cl environ

Les amateurs de beurre de cacahouètes se damneront pour cette merveille glacée. Vous pouvez aussi la réaliser, selon votre préférence, avec du beurre de cacahouètes sans morceaux.

25 cl de lait entier

150 g de sucre cristallisé

1 c. à c. d'extrait de vanille

225 g de beurre de cacahouètes avec morceaux

50 cl de crème fleurette très froide,
montée en chantilly

2 c. à s. de cacahouètes non salées,
concassées

Dans une casserole, faites chauffer à feu doux le lait avec le sucre et l'extrait de vanille. Laissez refroidir. Incorporez délicatement le beurre de cacahouètes, puis la crème fleurette montée en chantilly.

Versez le tout dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Si vous ne possédez pas de turbine à glace, employez la méthode manuelle expliquée en page 8. Faites tourner l'appareil jusqu'à obtention d'une consistance relativement ferme, puis incorporez les cacahouètes concassées. Mettez la glace au congélateur au moins 15 min ou jusqu'au moment de servir.

La glace se conserve 3 mois au congélateur. Laissez-la ramollir un peu à température ambiante ¼ d'heure environ avant de servir.

Voir variantes p. 43





Glace rhum-raisins

Pour 85 cl environ

Une glace fruitée et parfumée au rhum, à servir pour les grandes occasions !

40 g de raisins secs, hachés
4 c. à s. de rhum
50 cl de lait entier très froid
50 g de sucre en poudre

1 c. à c. d'extrait de vanille
2 jaunes d'œufs
25 cl de crème fleurette très froide,
montée en chantilly

Faites macérer les raisins dans le rhum 2 h environ.

Dans une casserole, faites chauffer à feu doux la moitié du lait avec le sucre, jusqu'à dissolution complète du sucre. Ajoutez le reste de lait, l'extrait de vanille et les jaunes d'œufs, sans cesser de remuer. Laissez refroidir. Incorporez délicatement la crème fleurette montée en chantilly.

Versez le tout dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Si vous ne possédez pas de turbine à glace, employez la méthode manuelle expliquée en page 8. À mi-préparation, ajoutez les raisins macérés et continuez de faire tourner l'appareil jusqu'à obtention d'une consistance relativement ferme (ou replacez le récipient au congélateur si vous avez choisi la préparation manuelle). Mettez la glace au congélateur au moins 15 min ou jusqu'au moment de la servir.

La glace se conserve 3 mois au congélateur. Laissez-la ramollir un peu à température ambiante ¼ d'heure avant de servir.

Voir variantes p. 44

Rocher glacé

Pour 85 cl environ

Si vous ne trouvez pas de petites guimauves, utilisez-en de taille classique, que vous couperez en morceaux avec des ciseaux humides.

50 cl de lait entier, très froid

75 g de sucre en poudre

25 g de cacao amer en poudre

115 g de chocolat au lait, cassé en morceaux

2 c. à c. d'extrait de vanille

25 cl de crème fleurette très froide,

montée en chantilly

50 g de petites guimauves

75 g d'un mélange de noix de pécan concassées
et d'amandes effilées

Dans une casserole, faites chauffer à feu doux la moitié du lait avec le sucre, le cacao et le chocolat, en remuant de temps en temps, jusqu'à homogénéité. Laissez refroidir. Ajoutez l'extrait de vanille et le reste de lait, puis incorporez délicatement la crème fleurette battue en chantilly.

Versez le tout dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Faites tourner l'appareil jusqu'à obtention d'une consistance relativement ferme. Transvasez la glace dans un récipient résistant aux basses températures et incorporez les petites guimauves, les noix de pécan et les amandes. Si vous ne possédez pas de turbine à glace, employez la méthode manuelle expliquée en page 8, puis incorporez les guimauves, les noix de pécan et les amandes à la glace après avoir fouetté la glace une dernière fois. Mettez la glace au congélateur au moins 15 min ou jusqu'au moment de la servir.

La glace se conserve 2 semaines au congélateur. Laissez-la ramollir un peu à température ambiante ¼ d'heure avant de servir.

Voir variantes p. 45





Glace aux noix de pécan

Pour 50 cl environ

Cette glace légèrement croquante au goût de caramel est tout simplement irrésistible. Vous pouvez remplacer les noix de pécan par des noix, à la saveur plus amère.

2 jaunes d'œufs
225 g de cassonade
35 cl de crème fleurette
12 cl de crème épaisse

Quelques gouttes d'extrait de vanille
50 g de beurre
75 g de noix de pécan, grossièrement
concassées + quelques-unes entières

Fouettez les jaunes d'œufs avec 75 g de cassonade et la crème fleurette jusqu'à consistance épaisse, puis ajoutez la crème épaisse et l'extrait de vanille. Versez le tout dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Si vous ne possédez pas de turbine à glace, employez la méthode manuelle expliquée en page 8.

Dans une petite casserole, faites chauffer à feu doux le beurre avec les noix de pécan et le reste de cassonade, en remuant souvent : le sucre doit fondre et caraméliser (attention, ne le laissez pas brûler). Ôtez la casserole du feu et versez la moitié de la préparation dans un récipient, puis laissez refroidir. Réservez l'autre moitié dans la casserole.

Lorsque la glace est presque prise, incorporez-y, après les avoir émiettées, les noix de pécan caramélisées (réservez-en quelques-unes entières). Faites tourner la turbine à glace encore quelques minutes. Mettez la glace au congélateur au moins 15 min ou jusqu'au moment de la servir. Servez avec les noix de pécan réservées, que vous aurez légèrement réchauffées au préalable. La glace se conserve 3 mois au congélateur. Laissez-la ramollir un peu à température ambiante ¼ d'heure environ avant de la servir.

Voir variantes p. 46

Glace façon muffin aux myrtilles

Pour 85 cl environ

L'acidulé des myrtilles se marie parfaitement avec le crémeux de la glace.

25 cl de lait entier

50 g de sucre en poudre

2 c. à c. d'extrait de vanille

25 cl de crème fleurette très froide,
montée en chantilly

2 jaunes d'œufs

2 muffins aux myrtilles, émiettés

25 g de myrtilles fraîches

Dans une casserole, faites chauffer à feu doux le lait avec le sucre, jusqu'à dissolution complète du sucre. Ajoutez l'extrait de vanille et laissez refroidir. Incorporez délicatement au lait refroidi la crème fleurette battue en chantilly, les jaunes d'œufs et les muffins émiettés.

Versez le tout dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Faites tourner l'appareil 30 min environ, jusqu'à obtention d'une consistance relativement ferme. Incorporez les myrtilles, puis transvasez la glace dans un récipient résistant aux basses températures. Si vous ne possédez pas de turbine à glace, employez la méthode manuelle expliquée en page 8 et incorporez les myrtilles après avoir fouetté la glace une dernière fois. Mettez la glace au congélateur jusqu'au moment de la servir.

La glace se conserve 3 mois au congélateur. Laissez-la ramollir un peu à température ambiante ¼ d'heure avant de servir.

Voir variantes p. 47





Variantes

Glace à la vanille

Recette de base p. 19

Glace à la fraise

Suivez la recette de base. Réduisez 450 g de fraises en purée avec 115 g de sucre en poudre, puis passez au tamis pour retirer les graines des fruits. Incorporez à la glace quand elle est presque prise.

Glace à la vanille et au pralin

Suivez la recette de base, en incorporant 6 c. à s. de pralin grossièrement concassé (voir recette p. 14) à la glace quand elle est presque prise.

Glace à la vanille et aux pépites de chocolat

Suivez la recette de base, en incorporant 115 g de pépites de chocolat à la glace quand elle est presque prise.

Glace napolitaine

En suivant les recettes de base, préparez une glace onctueuse au chocolat (voir recette p. 20), une glace à la fraise (voir ci-dessus) et une glace à la vanille (voir recette p. 19). Transvasez la première glace dans un moule à cake de 24 cm tapissé de film alimentaire et mettez-la au congélateur. Préparez la deuxième glace, puis versez-la dans le même moule, sur la première, et replacez au congélateur. Répétez l'opération pour la troisième glace. Une fois l'ensemble bien pris, découpez en tranches et servez.

Variantes

Glace onctueuse au chocolat

Recette de base p. 20

Glace onctueuse aux deux chocolats

Suivez la recette de base, en incorporant 3 c. à s. d'un mélange de pépites de chocolat noir et de pépites de chocolat blanc à la glace juste avant de la placer au congélateur.

Glace au chocolat et au piment

Suivez la recette de base, en incorporant au contenu de la casserole 1/2 c. à c. de piments séchés écrasés au mortier.

Glace au chocolat blanc et aux pépites de chocolat noir

Suivez la recette de base, en remplaçant le cacao amer et le chocolat par 350 g de chocolat blanc cassé en morceaux. Incorporez 3 c. à s. de pépites de chocolat noir à la glace quand elle est presque prise.

Glace onctueuse au chocolat et aux cookies

Suivez la recette de base, en incorporant 115 g de cookies au chocolat émiettés à la glace quand elle est presque prise.





Variantes

Glace façon New York cheesecake

Recette de base p. 23

Glace façon cheesecake à la fraise

Suivez la recette de base, en incorporant 75 g de fraises coupées en petits morceaux à la glace quand elle est presque prise. Faites tourner l'appareil encore quelques minutes, puis placez la glace au congélateur.

Glace façon cheesecake aux myrtilles

Suivez la recette de base, en incorporant 50 g de myrtilles fraîches à la glace quand elle est presque prise. Faites tourner l'appareil encore quelques minutes, puis placez la glace au congélateur.

Glace façon cheesecake au fudge et aux amandes

Suivez la recette de base, en incorporant délicatement 3 c. à s. d'amandes effilées et 4 c. à s. de sauce fudge au chocolat (voir recette p. 13) à la glace quand elle est presque prise. Faites tourner l'appareil encore quelques minutes, mais sans excès. Mettez la glace au congélateur.

Glace façon cheesecake au café et au gingembre

Suivez la recette de base, en incorporant délicatement 4 c. à s. de gingembre frais coupé en morceaux et 3 c. à s. de sirop de café (voir recette p. 12) à la glace quand elle est presque prise.

Variantes

Glace aux biscuits et à la crème

Recette de base p. 24

Glace aux biscuits à la vanille et à la crème

Suivez la recette de base, en remplaçant les biscuits Oreo® par des biscuits à la vanille.

Glace à la meringue et à la crème

Suivez la recette de base, en remplaçant les biscuits par 50 g de petites meringues concassées.

Glace aux biscuits et à la crème « spécial petit déjeuner »

Suivez la recette de base. Ajoutez, en même temps que les biscuits, 1 c. à s. de raisins secs et 1 c. à s. de flocons d'avoine grillés (refroidis).

Glace marbrée aux fraises

Suivez la recette de base. Ajoutez, en même temps que les biscuits, 2 c. à s. de fraises légèrement écrasées.

Glace aux cookies au chocolat et à la crème

Suivez la recette de base, en remplaçant les biscuits par des cookies au chocolat émiettés.





Variantes

Glace aux brownies et au fudge

Recette de base p. 27

Glace fruitée au brownie et au fudge

Suivez la recette de base. Incorporez, en même temps que la sauce fudge au chocolat, 150 g de myrtilles séchées, d'airelles séchées ou de cerises confites, ainsi qu'un seul brownie coupé en morceaux.

Glace blanche aux brownies et au fudge

Suivez la recette de base, en ajoutant 3 c. à s. de chocolat blanc cassé en petits morceaux à la préparation de la sauce fudge et remplacez les brownies au chocolat par des brownies à la vanille.

Glace aux brownies et à la pâte d'amandes

Suivez la recette de base. Supprimez la sauce fudge et incorporez, en même temps que les brownies, 50 g de pâte d'amandes coupée en petits morceaux.

Glace au fudge et à la guimauve

Suivez la recette de base, sans sauce fudge ni brownies. Divisez la glace en deux parts égales. Incorporez la sauce fudge à la première et 4 c. à s. de petites guimauves coupées en morceaux, puis placez le tout au congélateur. Lorsque les deux préparations sont presque prises, superposez-les dans un récipient adapté et replacez au congélateur jusqu'au moment de servir.

Variantes

Glace au beurre de cacahouètes

Recette de base p. 28

Glace au beurre de cacahouètes et aux chips de banane

Suivez la recette de base, en incorporant 2 c. à s. de chips de banane émiettées à la glace quand elle est presque prise.

Glace au beurre de cacahouètes et à la confiture

Suivez la recette de base, en incorporant 4 c. à s. de confiture de framboises à la glace quand elle est presque prise.

Glace au beurre de cacahouètes et au chocolat blanc

Suivez la recette de base, en incorporant 50 g de chocolat blanc cassé en petits morceaux à la glace quand elle est presque prise.

Glace au beurre de cacahouètes et aux cacahouètes au miel

Suivez la recette de base, en incorporant 4 c. à s. de cacahouètes au miel grossièrement concassées à la glace quand elle est presque prise.

Glace au beurre de cacahouètes et à la guimauve

Suivez la recette de base, en incorporant 25 g de petites guimauves coupées en deux à la glace quand elle est presque prise.





Variantes

Glace rhum-raisins

Recette de base p. 31

Glace rhum-raisins aux noisettes

Suivez la recette de base, en incorporant 4 c. à s. de noisettes grillées concassées à la glace quand elle est presque prise.

Glace rhum-raisins aux fruits confits

Suivez la recette de base, en incorporant 4 c. à s. de fruits confits (ananas, écorces d'orange, cerises, etc.) coupés en petits morceaux à la glace quand elle est presque prise.

Glace rhum-raisins aux airelles

Suivez la recette de base, en incorporant 4 c. à s. d'airelles fraîches ou séchées à la glace quand elle est presque prise.

Glace rhum-raisins à la crème épaisse

Suivez la recette de base, en remplaçant la moitié du lait par de la crème épaisse. Servez avec un peu de crème épaisse.

Glace au rhum et aux fruits rouges séchés

Suivez la recette de base, en incorporant 4 c. à s. de fruits rouges séchés (myrtilles, airelles, cerises, etc.) à la glace quand elle est presque prise.

Variantes

Rocher glacé

Recette de base p. 32

Rocher glacé aux fruits séchés sans noix

Suivez la recette de base, en remplaçant le mélange de noix de pécan et d'amandes par la même quantité de fruits séchés (abricots, mangues, ananas, etc.).

Rocher glacé aux Daim®

Suivez la recette de base, en remplaçant tout ou partie des petites guimauves par des bonbons Daim® coupés en petits morceaux.

Rocher glacé au Toblerone®

Suivez la recette de base, en remplaçant le mélange de noix de pécan et d'amandes par du Toblerone® coupé en petits morceaux.

Rocher glacé aux couleurs de l'arc-en-ciel

Suivez la recette de base, en remplaçant la moitié des petites guimauves et la moitié du mélange de noix de pécan et d'amandes par 65 g de Smarties®.

Super rocher glacé

Suivez la recette de base, en ajoutant 50 g d'amandes effilées ou de cacahouètes concassées.





Variantes

Glace aux noix de pécan

Recette de base p. 35

Glace aux noix de pécan et au sirop d'érable

Suivez la recette de base. Réduisez de moitié les proportions pour la préparation des noix de pécan caramélisées et remplacez la cassonade par 5 c. à s. de sirop d'érable. Servez la glace avec un filet de sirop d'érable à la place des noix de pécan caramélisées.

Glace aux noix de pécan et aux dattes

Suivez la recette de base, en ajoutant 4 c. à s. de dattes séchées dénoyautées et coupées en morceaux aux noix de pécan caramélisées.

Glace marbrée aux noix de pécan et au café

Suivez la recette de base, en incorporant 2 à 3 c. à s. de sirop de café (voir recette p. 12) à la glace juste quand elle est presque prise.

Glace aux noix de pécan et aux fruits rouges séchés

Suivez la recette de base, en incorporant 2 c. à s. de fruits rouges séchés (airelles, cerises, myrtilles, etc.) à la glace quand elle est presque prise.

Variantes

Glace façon muffin aux myrtilles

Recette de base p. 36

Glace façon muffin aux pépites de chocolat blanc

Suivez la recette de base, en remplaçant les myrtilles par 50 g de pépites de chocolat blanc.

Glace façon muffin aux fruits séchés

Suivez la recette de base, en remplaçant les myrtilles par 75 g de fruits rouges séchés (airelles, cerises, fraises, etc.).

Glace façon muffin aux airelles

Préchauffez le four à 190 °C (th. 6/7). Mélangez 115 g d'airelles fraîches avec 50 g de cassonade, puis versez sur une plaque à pâtisserie. Enfourez 20 min environ. Sortez du four quand les fruits ont caramélisé. Laissez refroidir. Suivez la recette de base en remplaçant les myrtilles par les airelles.

Glace façon muffin aux framboises et aux noisettes

Suivez la recette de base, en remplaçant les muffins aux myrtilles par des muffins à la framboise et les myrtilles par la même quantité de noisettes grillées concassées.

Glace façon muffin au chocolat et à la pomme

Suivez la recette de base, en remplaçant les muffins aux myrtilles par des muffins au chocolat et les myrtilles par 1 pomme pelée, épépinée et coupée en petits morceaux.



Glaces à l'italienne

Réputées pour leur richesse et leur onctuosité, les glaces italiennes, les *gelati*, sont enrichies de crème et de jaunes d'œufs. Prévenez vos invités, qui y seraient éventuellement allergiques. En raison de leur composition, il est aussi préférable de ne pas conserver ces crèmes glacées plus d'un mois au congélateur. Mais il est à parier qu'elles seront dégustées avant !



Glace italienne simple

Pour 60 cl environ

De toutes les glaces italiennes, celle-ci est la plus simple à réaliser. Elle peut servir de base pour la préparation d'autres crèmes glacées, mais elle est tout aussi délicieuse seule.

60 cl de crème fleurette
5 jaunes d'œufs
115 g de sucre en poudre

Faites chauffer la crème fleurette jusqu'à ébullition, puis laissez légèrement refroidir. Dans un saladier résistant à la chaleur, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment, puis incorporez délicatement la crème. Faites chauffer le mélange obtenu au bain-marie sans cesser de remuer avec une cuillère en bois. Dès que la préparation nappé le dos de la cuillère, ôtez du feu et laissez refroidir. Versez la préparation refroidie dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Faites tourner l'appareil jusqu'à obtention d'une consistance relativement ferme. Transvasez la glace dans un récipient résistant aux basses températures et mettez-la au congélateur au moins 15 min ou jusqu'au moment de la servir. Si vous ne possédez pas de turbine à glace, employez la méthode manuelle expliquée en page 8.

La glace, qu'il vaut mieux consommer dès qu'elle est prête, peut se conserver 1 mois au congélateur. Laissez-la ramollir un peu à température ambiante ¼ d'heure avant de servir.

Voir variantes p. 66

Glace italienne à la fraise

Pour 1,5 l environ

Préparée avec de beaux fruits rouges bien mûrs, cette délicieuse glace vous remémorera à coup sûr des souvenirs d'enfance.

60 cl de glace italienne simple (voir recette p. 49)

500 g de fraises fraîches, équeutées
et coupées en morceaux

2 c. à s. de sucre en poudre

1 c. à c. de jus de citron

1 c. à c. d'extrait de vanille

Suivez la recette de la glace italienne simple (ou l'une de ses variantes). Laissez la préparation refroidir complètement.

Versez les fraises, le sucre, le jus de citron et l'extrait de vanille dans le bol d'un mixeur et réduisez le tout en purée. (Vous pouvez éventuellement passer cette purée au chinois pour la débarrasser de ses pépins.) Incorporez la purée à la préparation pour glace et mélangez jusqu'à homogénéité.

Versez le tout dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Faites tourner l'appareil jusqu'à obtention d'une consistance relativement ferme. Transvasez la glace dans un récipient résistant aux basses températures et mettez-la au congélateur au moins 15 min ou jusqu'au moment de la servir. Si vous ne possédez pas de turbine à glace, employez la méthode manuelle expliquée en page 8.

La glace peut se conserver 1 mois au congélateur. Laissez-la ramollir un peu à température ambiante ¼ d'heure avant de servir.

Voir variantes p. 67





Glace italienne à la vanille

Pour 60 cl environ

Pour exalter tous les arômes de la vanille, faites bouillir la gousse dans le lait, puis fendez-la en deux dans le sens de la longueur et raclez l'intérieur pour en récupérer les grains qui décoreront joliment la glace tout en la parfumant agréablement.

30 cl de lait entier
1 gousse de vanille
6 jaunes d'œufs

115 g de sucre en poudre
30 cl de crème fleurette très froide,
montée en chantilly

Faites chauffer le lait avec la gousse de vanille jusqu'à ébullition. Ôtez du feu et laissez refroidir une dizaine de minutes. Sortez la gousse de vanille du lait, laissez-la sécher, puis fendez-la en deux dans la longueur. Récupérez les grains avec la pointe d'un couteau et mettez-les dans le lait. Dans un saladier résistant à la chaleur, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment, puis incorporez délicatement le lait. Faites chauffer au bain-marie sans cesser de remuer avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la préparation nappe le dos de la cuillère. Ôtez du feu et laissez refroidir. Ajoutez la crème battue en chantilly. Versez le tout dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Faites tourner l'appareil jusqu'à obtention d'une consistance relativement ferme. Transvasez la glace dans un récipient résistant aux basses températures et mettez-la au congélateur au moins 15 min ou jusqu'au moment de la servir. Si vous ne possédez pas de turbine à glace, employez la méthode manuelle expliquée en page 8.

La glace, qu'il vaut mieux consommer dès qu'elle est prête, peut se conserver 1 mois au congélateur. Laissez-la ramollir un peu à température ambiante ¼ d'heure avant de servir.

Voir variantes p. 68

Glace italienne à la pistache

Pour 75 cl environ

Voici une recette très simple de la glace à la pistache, révélée par l'amande amère.

225 g de pistaches

Quelques gouttes d'extrait d'amande amère

Quelques gouttes d'extrait de vanille

60 cl de glace italienne simple (voir recette p. 49)

Faites tremper les pistaches décortiquées dans de l'eau bouillante 5 min environ. Égouttez-les, puis frottez-les à l'intérieur d'un torchon afin d'enlever les peaux. Versez-les dans le bol d'un mixeur avec les extraits d'amande amère et de vanille, puis mixez en ajoutant suffisamment d'eau chaude pour obtenir une purée bien lisse.

Suivez la recette de la glace italienne simple (ou l'une de ses variantes). Laissez la préparation refroidir complètement, puis incorporez la purée de pistaches (rectifiez, selon votre goût, en ajoutant quelques gouttes d'extrait de vanille ou d'amande amère).

Versez le tout dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Faites tourner l'appareil jusqu'à obtention d'une consistance relativement ferme. Transvasez la glace dans un récipient résistant aux basses températures et mettez-la au congélateur au moins 15 min ou jusqu'au moment de la servir. Si vous ne possédez pas de turbine à glace, employez la méthode manuelle expliquée en page 8.

La glace ne doit pas être conservée plus de 2 semaines au congélateur. Laissez-la ramollir un peu à température ambiante ¼ d'heure avant de servir.

Voir variantes p. 69





Glace italienne au chocolat noir

Pour 1,2 l environ

On ne peut rêver de meilleure glace au chocolat, douce et corsée à la fois.

60 cl de lait entier
200 g de chocolat noir, cassé en morceaux
5 jaunes d'œufs

50 g de cassonade
25 cl de crème fleurette très froide,
montée en chantilly

Dans une casserole, faites chauffer la moitié du lait avec le chocolat jusqu'à homogénéité, en remuant régulièrement. Laissez refroidir. Faites chauffer le reste de lait dans une autre casserole, jusqu'à ébullition.

Dans un saladier résistant à la chaleur, mélangez les jaunes d'œufs avec la cassonade au fouet électrique jusqu'à blanchiment. Ajoutez-y progressivement le lait chaud (sans chocolat), sans cesser de fouetter. Faites chauffer le mélange obtenu au bain-marie sans cesser de remuer avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la préparation nappe le dos de la cuillère. Ôtez du feu et laissez refroidir, puis ajoutez-y le lait au chocolat et, enfin, incorporez délicatement la crème fleurette battue en chantilly.

Versez le tout dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Faites tourner l'appareil 15 à 20 min environ, jusqu'à obtention d'une consistance relativement ferme. Transvasez la glace dans un récipient résistant aux basses températures et mettez-la au congélateur au moins 15 min ou jusqu'au moment de la servir. Si vous ne possédez pas de turbine à glace, employez la méthode manuelle expliquée en page 8.

La glace, qu'il vaut mieux consommer dès qu'elle est prête, peut se conserver 1 mois au congélateur. Laissez-la ramollir un peu à température ambiante au moins ¼ d'heure avant de servir.

Voir variantes p. 70

Glace italienne à la framboise

Pour 60 cl environ

Profitez de la pleine saison des framboises pour préparer cette glace colorée, regorgeant d'arômes et de saveurs.

500 g de framboises fraîches

50 g de sucre en poudre

1 c. à c. de jus de citron

60 cl de glace italienne simple (voir recette p. 49)

Écrasez légèrement 4 c. à s. de framboises fraîches à la fourchette. Réservez. Mélangez le reste des framboises avec le sucre et le jus de citron, puis pressez au travers d'un chinois. Placez 4 c. à s. de ce coulis au réfrigérateur.

Suivez la recette de la glace italienne simple. Laissez la préparation refroidir complètement, puis incorporez le coulis de framboises. Versez le tout dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Faites tourner l'appareil jusqu'à consistance relativement ferme. Si vous ne possédez pas de turbine à glace, employez la méthode manuelle expliquée en page 8.

Transvasez la glace dans un récipient résistant aux basses températures, puis ajoutez, alternativement, quelques cuillerées de coulis de framboises et quelques framboises écrasées. Placez la glace au congélateur au moins 15 min ou jusqu'au moment de la servir.

La glace peut se conserver 1 mois au congélateur. Laissez-la ramollir un peu à température ambiante au moins ¼ d'heure avant de servir.

Voir variantes p. 71





Glace italienne au citron

Pour 60 cl environ

Voici une glace allégée, délicatement parfumée au citron, à savourer accompagnée de quelques fruits frais. (La photo montre la variante citron-menthe, recette p. 72.)

60 cl de glace italienne allégée (voir recette p. 66)

2 citrons non traités

Suivez la recette de la glace italienne allégée, en y rajoutant le zeste finement râpé des citrons et environ 12 cl de leur jus.

Versez la préparation dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Faites tourner l'appareil jusqu'à obtention d'une consistance relativement ferme. Transvasez la glace dans un récipient résistant aux basses températures et mettez-la au congélateur au moins 15 min ou jusqu'au moment de la servir. Si vous ne possédez pas de turbine à glace, employez la méthode manuelle expliquée en page 8.

La glace, qu'il vaut mieux consommer dès qu'elle est prête, peut se conserver 1 mois au congélateur. Laissez-la ramollir un peu à température ambiante ¼ d'heure avant de servir.

Voir variantes p. 72

Glace tutti frutti

Pour 75 cl environ

Agrémentez une recette toute simple de quelques fruits confits et vous obtiendrez une glace originale, colorée... et délicieuse !

60 cl de glace italienne simple (voir recette p. 49)

175 g de fruits confits ou cristallisés (cerises,
ananas, écorces d'orange, gingembre),
coupés en petits morceaux

Suivez la recette de la glace italienne simple. Laissez la préparation refroidir complètement. Versez-la dans une turbine à glace et faites tourner l'appareil jusqu'à obtention d'une consistance presque ferme. Ajoutez les fruits de votre choix. Mettez la glace au congélateur jusqu'au moment de la servir.

La glace, qu'il vaut mieux consommer dès qu'elle est prête, peut se conserver 1 mois au congélateur. Laissez-la ramollir un peu à température ambiante ¼ d'heure avant de servir.

Voir variantes p. 73

Glace italienne au café

Pour 60 cl environ

Cette glace conclura parfaitement un dîner, accompagnée d'un peu de crème fouettée et, pourquoi pas, d'un petit verre de liqueur...

30 cl de crème fleurette

5 jaunes d'œufs

115 g de sucre en poudre

1 c. à c. d'extrait de vanille

30 cl de café expresso bien fort

Faites chauffer la crème jusqu'à ébullition, puis laissez légèrement refroidir. Dans un saladier résistant à la chaleur, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre et l'extrait de vanille au fouet électrique jusqu'à blanchiment. Ajoutez progressivement la crème et le café, sans cesser de fouetter, puis faites chauffer au bain-marie en remuant avec une cuillère en bois. Dès que la préparation nappes le dos de la cuillère, ôtez du feu et laissez refroidir.

Versez la préparation dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Faites tourner l'appareil jusqu'à obtention d'une consistance relativement ferme. Transvasez la glace dans un récipient résistant aux basses températures et mettez-la au congélateur au moins 15 min ou jusqu'au moment de la servir. Si vous ne possédez pas de turbine à glace, employez la méthode manuelle expliquée en page 8.

La glace, qu'il vaut mieux consommer dès qu'elle est prête, peut se conserver 1 mois au congélateur. Laissez-la ramollir un peu à température ambiante ¼ d'heure avant de servir.

Voir variantes p. 74

Glace italienne au kumquat

Pour 75 cl environ

La présence des kumquats, petits agrumes à la chair acidulée et à l'écorce amère, confère à cette glace une onctuosité très particulière.

450 g de kumquats, coupés en fines tranches
2 c. à s. de rhum ambré ou de jus d'orange

3 c. à s. de cassonade
60 cl de glace italienne simple (voir recette p. 49)

Dans une petite casserole, faites cuire les kumquats avec le rhum, la cassonade et 2 à 3 c. à s. d'eau chaude. Portez à ébullition et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que les fruits baignent dans un sirop doré. Ôtez du feu. Réservez 2 c. à s. de cette préparation pour le décor. Laissez refroidir.

Suivez la recette de la glace italienne simple. Laissez la préparation refroidir complètement, puis incorporez les fruits refroidis. Versez le tout dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Faites tourner l'appareil jusqu'à consistance ferme. Servez la glace accompagnée des fruits au sirop réservés.

La glace peut se conserver 1 mois au congélateur. Laissez-la ramollir un peu à température ambiante ¼ d'heure avant de servir.

Voir variantes p. 75





Variantes

Glace italienne simple

Recette de base p. 49

Glace italienne allégée

Suivez la recette de base, en remplaçant la crème fleurette par du lait entier.

Glace italienne demi-écrémée

Suivez la recette de base, en remplaçant la crème fleurette par du lait demi-écrémé et de la crème épaisse en quantités égales.

Glace italienne au babeurre

Suivez la recette de base, en remplaçant la crème fleurette par la même quantité de babeurre.

Glace italienne riche au gingembre

Suivez la recette de base, en remplaçant la crème fleurette par de la crème épaisse et en ajoutant 2 c. à s. de sirop de gingembre à la préparation. Ajoutez 6 morceaux de gingembre confit coupés en petits dés à la glace quand elle est presque prise.

Glace italienne à la crème épaisse

Suivez la recette de base, en incorporant 25 cl de crème épaisse ramollie à la glace quand elle est presque prise.

Variantes

Glace italienne à la fraise

Recette de base p. 50

Glace à la fraise et à la crème

Suivez la recette de la glace italienne simple. Ajoutez à la préparation 500 g de fraises écrasées à la fourchette et 25 cl de crème fleurette battue en chantilly. Ne mélangez pas trop pour obtenir un effet marbré à la découpe.

Glace à la fraise et à l'orange

Suivez la recette de la glace italienne simple, en ajoutant le zeste finement râpé de 2 oranges et en remplaçant $\frac{1}{3}$ de la crème par le jus de 1 orange. Incorporez enfin la purée de fraises et procédez comme indiqué.

Glace à la liqueur de fraise

Suivez la recette de base, en ajoutant 4 à 6 c. à s. de liqueur de fraise aux fruits avant de les réduire en purée.

Glace à la fraise et à la guimauve

Suivez la recette de la glace à la fraise, en ajoutant 50 g de guimauves coupées en petits morceaux à la préparation avant de la placer au congélateur.





Variantes

Glace italienne à la vanille

Recette de base p. 53

Glace stracciatella

Suivez la recette de base, en ajoutant 75 g de copeaux de chocolat noir à la glace avant de la placer au congélateur.

Glace italienne à la vanille, aux pruneaux et à la cannelle

Suivez la recette de base, en ajoutant 1 c. à c. de cannelle en poudre au lait. Lorsque la glace est presque prise, ajoutez-y 115 g de pruneaux dénoyautés, préalablement pochés dans l'eau, égouttés, refroidis et écrasés.

Glace italienne à la vanille et aux marrons glacés

Suivez la recette de base, en incorporant 75 g de marrons glacés coupés en petits morceaux à la glace avant de la placer au congélateur.

Glace italienne à la vanille et aux groseilles

Faites cuire 450 g de groseilles avec 50 g de sucre. Réduisez en purée, tamisez et laissez refroidir, puis incorporez à la glace quand elle est presque prise.

Glace italienne à la vanille et à la rhubarbe

Faites cuire 450 g de rhubarbe coupée en morceaux avec 50 g de sucre et 2 c. à s. d'eau. Réduisez en purée, tamisez et laissez refroidir, puis incorporez, ainsi que 2 blancs d'œufs en neige, à la glace quand elle commence à prendre.

Variantes

Glace italienne à la pistache

Recette de base p. 54

Glace italienne à la pistache croquante

Faites griller 115 g de pistaches décortiquées jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Concassez-les grossièrement et laissez refroidir. Suivez la recette de base, en ajoutant les pistaches concassées à la glace quand elle est presque prise.

Glace italienne à la pistache et aux noix

Suivez la recette de base, en ajoutant 75 g de noix grillées, concassées et refroidies à la glace quand elle est presque prise.

Glace italienne à la pistache, au yaourt et au miel

Suivez la recette de base, en remplaçant 15 cl de crème fleurette par 3 c. à s. de miel liquide et 25 cl de yaourt à la grecque.

Glace italienne à la pistache et à la grenade

Suivez la recette de base, en ajoutant 40 g de graines de grenade à la glace quand elle est presque prise. Servez accompagné de sirop de grenade.

Glace italienne au halva

Suivez la recette de base, en ajoutant 75 g de halva à la pistache à la glace quand elle est presque prise.





Variantes

Glace italienne au chocolat noir

Recette de base p. 57

Glace italienne chocolat-menthe

Suivez la recette de base, en remplaçant la moitié de la crème fleurette par 12 cl de Bailey's® menthe-chocolat.

Glace italienne aux deux chocolats

Suivez la recette de base, en ajoutant 75 g de chocolat blanc fondu à la glace quand elle est presque prise.

Glace italienne au pralin et au rhum

Suivez la recette de base, en incorporant 4 c. à s. de rhum à la crème Chantilly. Ajoutez 3 c. à s. de pralin (voir recette p. 14) à la glace quand elle est presque prise.

Glace façon tiramisu

Suivez la recette de base, en remplaçant la crème par 225 g de mascarpone. Ajoutez 12 biscuits à la cuillère trempés dans 2 à 3 c. à s. de liqueur de café à la glace quand elle est presque prise.

Glace italienne au chocolat et à la framboise

Suivez la recette de base, en incorporant 115 g de framboises réduites en purée avec 1 c. à s. de sucre à la glace quand elle est presque prise.

Variantes

Glace italienne à la framboise

Recette de base p. 58

Glace italienne à la framboise et à la ricotta

Dans le bol d'un mixeur, mélangez 115 g de ricotta avec 1 c. à s. de jus de citron, 1 c. à s. de sucre en poudre et 1 c. à s. de lait, jusqu'à consistance lisse. Suivez la recette de base, en supprimant les framboises écrasées et en ajoutant le mélange précédent en même temps que la purée de framboises.

Glace italienne à la framboise et à la meringue

Suivez la recette de base, en ajoutant 25 g de meringue écrasée à la glace, en même temps que la purée de fruits et les framboises écrasées.

Glace italienne à la framboise et au chocolat blanc

Suivez la recette de base, en incorporant 50 g de pépites de chocolat blanc à la glace quand elle est presque prise, avant d'ajouter la purée de fruits et les framboises écrasées.

Glace italienne à la framboise et à la cerise noire

Faites cuire 115 g de cerises noires dénoyautées avec 25 g de sucre et 2 c. à c. de jus de citron. Réduisez en purée, tamisez et laissez refroidir. Suivez la recette de base, en utilisant seulement 400 g de framboises, 25 g de sucre et un peu de jus de citron. Ajoutez la purée de cerises quand la glace est presque prise et placez-la au congélateur jusqu'au moment de servir.





Variantes

Glace italienne au citron

Recette de base p. 61

Glace italienne citron-menthe

Suivez la recette de base, en ajoutant 3 c. à s. de menthe fraîche finement ciselée à la préparation avant de faire tourner la turbine à glace.

Glace italienne au citron vert

Suivez la recette de base, en remplaçant les citrons jaunes par 2 citrons verts.

Glace italienne à l'orange sanguine

Suivez la recette de base, en remplaçant les citrons jaunes par 1 ou 2 oranges sanguines (selon la quantité de jus qu'elles contiennent).

Glace italienne au limoncello

Suivez la recette de base, en remplaçant l'un des citrons par 6 c. à s. de limoncello.

Glace italienne au citron et au cassis

Suivez la recette de base. Après avoir transvasé la glace dans un récipient résistant aux basses températures, ajoutez-y 3 à 4 c. à s. de confiture ou de gelée de cassis.

Variantes

Glace tutti frutti

Voir recette de base p. 62

Glace tutti frutti aux noix, aux noix de pécan ou aux pistaches

Suivez la recette de base. Ajoutez 40 g de pistaches, de noix ou de noix de pécan concassées à la glace, en même temps que les fruits confits (ou cristallisés).

Glace tutti frutti aux saveurs des tropiques

Suivez la recette de base, en remplaçant les fruits confits (ou cristallisés) par des morceaux de fruits séchés (banane, mangue, papaye ou ananas).

Glace tutti frutti façon salade de fruits

Suivez la recette de base, en remplaçant les fruits confits (ou cristallisés) par des fruits frais (pommes, poires, raisins, cerises). Consommez cette glace dans les heures qui suivent sa préparation, avant que les fruits ne deviennent trop durs.

Glace tutti frutti aux figes séchées et au miel

Mélangez 75 g de figes séchées coupées en petits morceaux avec 2 c. à s. de miel tiède. Réservez 10 min. Suivez la recette de base, en supprimant les fruits et en ajoutant les figes au miel à la glace avant de la placer au congélateur.

Glace tutti frutti de Noël

Faites macérer 115 g de raisins secs coupés en morceaux dans 4 c. à s. de rhum pendant 1 h environ. Suivez la recette de base, en remplaçant les fruits confits (ou cristallisés) par les fruits imbibés.





Variantes

Glace italienne au café

Recette de base p. 63

Glace italienne au café, au caramel et aux noix

Suivez la recette de base, en ajoutant 6 c. à s. de sauce caramel (voir recette p. 13) ainsi que 75 g de noix grillées, concassées et refroidies à la glace avant de la placer au congélateur.

Glace italienne à la liqueur de café

Suivez la recette de base, en ajoutant 4 c. à s. de liqueur de café à la glace avant de la placer au congélateur.

Glace italienne façon Irish Coffee

Suivez la recette de base, en ajoutant 4 à 5 c. à s. d'irish whiskey et 15 cl de crème fouettée (mais pas montée en chantilly) à la glace avant de la placer au congélateur.

Latte moka glacé

Suivez la recette de base, en diminuant de moitié les quantités de crème fleurette et de café et en ajoutant 1 c. à s. de cacao amer en poudre tamisé au mélange crème-café. Servez la glace saupoudrée de cacao en poudre.

Variantes

Glace italienne au kumquat

Recette de base p. 64

Glace italienne à la mandarine

Suivez la recette de base, en remplaçant les kumquats par des mandarines pelées et coupées en fines tranches.

Glace italienne au kumquat et au Grand Marnier®

Suivez la recette de base, en ajoutant 4 à 6 c. à s. de Grand Marnier®.

Glace italienne au kumquat et à la noix de coco

Suivez la recette de base, en ajoutant 50 g de noix de coco râpée légèrement grillée et refroidie à la glace avant de la placer au congélateur.

Glace italienne au kumquat et aux macarons

Suivez la recette de base, en ajoutant 75 g de macarons écrasés à la glace avant de la placer au congélateur.

Glace italienne au kumquat et aux cookies

Suivez la recette de base, en ajoutant 40 g de cookies au chocolat émiettés à la glace juste avant de la placer au congélateur.



Sorbets

Légers et rafraîchissants, les sorbets sont délicieux en dessert ou en pause digestive au milieu du repas.

Il est préférable de les consommer peu après leur préparation pour apprécier pleinement leur saveur.

Après avoir expérimenté quelques-unes des recettes ci-après, n'hésitez pas à vous lancer dans vos propres créations !



Sorbet au citron

Pour 50 cl environ

À la façon d'un trou normand, ce sorbet acidulé se déguste entre deux plats. En version plus sucrée (voir variante), il fera un dessert très rafraîchissant.

2 gros citrons non traités
115 g de sucre en poudre

Râpez finement le zeste des citrons au-dessus d'un saladier. Versez-y le jus des citrons (18 cl environ), puis ajoutez le sucre et 35 cl d'eau. Mélangez bien. Réservez dans un endroit frais 1 à 2 h, en remuant régulièrement jusqu'à dissolution complète du sucre. Placez la préparation au réfrigérateur.

Versez la préparation dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Faites tourner l'appareil jusqu'à obtention d'une consistance relativement ferme. Transvasez le sorbet dans un récipient résistant aux basses températures et placez-le au congélateur 15 à 20 min ou jusqu'au moment de le servir. Si nécessaire, laissez ramollir le sorbet une dizaine de minutes au réfrigérateur avant de le présenter à table. Si vous ne possédez pas de turbine à glace, employez la méthode manuelle expliquée en page 8.

Le sorbet doit être consommé de préférence dans les 2 à 3 semaines suivant sa préparation.

Voir variantes p. 90

Sorbet à la fraise

Pour 85 cl environ

Rares sont les sorbets aussi rafraîchissants que ce sorbet à la fraise léger et fleurant bon l'été.

25 cl de sirop de sucre à la vanille (voir recette p. 12)

2 c. à s. de jus de citron (jaune ou vert)

Le jus et le zeste de 1 orange

500 g de fraises fraîches, équeutées

Mélangez le sirop de sucre à la vanille avec le jus des agrumes et le zeste d'orange. Réservez au frais. Passez les fraises, préalablement réduites en purée, au chinois, puis mélangez avec le sirop refroidi.

Versez la préparation dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Faites tourner l'appareil jusqu'à obtention d'une consistance relativement ferme. Transvasez le sorbet dans un récipient résistant aux basses températures et placez-le au congélateur 15 à 20 min ou jusqu'au moment de le servir. Si nécessaire, laissez-le ramollir une dizaine de minutes au réfrigérateur avant de le présenter à table. Si vous ne possédez pas de turbine à glace, employez la méthode manuelle expliquée en page 8.

Le sorbet, qu'il vaut mieux consommer dès qu'il est prêt, peut se conserver 1 mois au congélateur.

Voir variantes p. 91





Sorbet rafraîchissant au citron vert

Pour 60 cl environ

Ce sorbet exprime merveilleusement les arômes toniques du citron vert, en particulier quand on le sert à l'intérieur même de l'écorce. Choisissez des fruits souples et juteux.

6 citrons verts non traités, juteux

225 à 300 g de sucre en poudre

Feuilles de citron vert ou de menthe, pour le décor

Râpez finement le zeste de 2 citrons au-dessus d'un saladier. Ajoutez-y le jus des 6 citrons, puis le sucre et 25 cl d'eau. Mélangez bien et réservez dans un endroit frais 1 à 2 h, en remuant régulièrement jusqu'à dissolution complète du sucre. Versez la préparation dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Faites tourner l'appareil jusqu'à obtention d'une consistance relativement ferme. Transvasez le sorbet dans un récipient résistant aux basses températures et placez-le au congélateur au moins 15 min ou jusqu'au moment de le servir. Si nécessaire, laissez ramollir le sorbet une dizaine de minutes à température ambiante avant de le présenter à table. Si vous ne possédez pas de turbine à glace, employez la méthode manuelle expliquée en page 8. Le sorbet, qu'il vaut mieux consommer dès qu'il est prêt, peut se conserver 2 à 3 semaines au congélateur.

Les proportions indiquées permettent de remplir 10 écorces évidées. Pour réaliser cette présentation, coupez les citrons au quart de leur hauteur. Pressez-les pour en extraire le jus, en prenant soin de ne pas abîmer l'écorce. Ôtez les éventuels morceaux de pulpe restants. Remplissez les écorces de sorbet et placez au congélateur jusqu'au moment de servir. Décorez chaque sorbet avec 1 feuille de citron vert ou de menthe.

Voir variantes p. 92

Sorbet à la mangue

Pour 50 cl environ

La mangue donne un délicieux sorbet, doux et velouté, des plus faciles à réaliser. Essayez de trouver des mangues indiennes, petites et plus jaunes encore, au parfum incomparable.

Le jus de 1 citron
Le jus de ½ orange
115 g de sucre en poudre

2 grosses mangues bien mûres
1 blanc d'œuf (gros),
monté en neige

Dans un saladier, mélangez le jus des agrumes avec le sucre. Pelez et dénoyautez les mangues, puis réduisez-en la chair en purée. Ajoutez au contenu du saladier. Mélangez bien, puis incorporez délicatement le blanc d'œuf monté en neige.

Versez la préparation dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Faites tourner l'appareil jusqu'à obtention d'une consistance relativement ferme. Transvasez le sorbet dans un récipient résistant aux basses températures et placez-le au congélateur au moins 15 min ou jusqu'au moment de le servir. Si nécessaire, laissez-le ramollir une dizaine de minutes à température ambiante avant de le présenter à table. Si vous ne possédez pas de turbine à glace, employez la méthode manuelle expliquée en page 8. Servez accompagné de quelques lamelles de mangue et d'un peu de coulis de framboises (voir recette p. 14).

Le sorbet, qu'il vaut mieux consommer dès qu'il est prêt, peut se conserver 1 mois au congélateur.

Voir variantes p. 93

Sorbet à la poire

Pour 60 cl environ

Les poires expriment pleinement leurs délicates saveurs quand elles sont bien mûres ; veillez donc à choisir vos fruits avec le plus grand soin.

4 grosses poires mûres (1 kg environ),
variété doyenné du Comice
Le jus de 1 petit citron
25 cl de sirop de sucre (voir recette p. 11), frais
1 blanc d'œuf (petit)

Pelez et évidez les poires. Réduisez-les en purée avec le jus de citron. Ajoutez immédiatement le sirop de sucre pour éviter que la purée ne noircisse.

Versez la préparation dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Faites tourner l'appareil. Lorsque la purée a un peu épaissi, ajoutez-y délicatement le blanc d'œuf battu en neige ferme. Faites de nouveau tourner l'appareil jusqu'à obtention d'une consistance ferme. Transvasez le sorbet dans un récipient résistant aux basses températures et mettez-le au congélateur au moins 15 min ou jusqu'au moment de le servir. Si nécessaire, laissez ramollir le sorbet à température ambiante 5 à 10 min avant de le présenter à table.

Si vous ne possédez pas de turbine à glace, employez la méthode manuelle expliquée en page 8.

Ce sorbet, qu'il vaut mieux consommer lorsqu'il est fraîchement préparé, ne se conserve que quelques jours au congélateur.

Voir variantes p. 94

Sorbet au pamplemousse rose

Pour 50 cl environ

Vous pouvez, au choix, présenter ce sorbet dans les écorces de pamplemousse évidées ou dans des verres hauts.

2 pamplemousses roses bien mûrs
25 cl de sirop de sucre (voir recette p. 11)
4 c. à s. de jus de framboise ou d'airelle

Coupez les pamplemousses en deux. Pressez-les pour en extraire le jus, en prenant soin de ne pas abîmer les écorces si vous souhaitez les utiliser pour la présentation. Mélangez le jus recueilli avec le sirop de sucre et le jus de framboise ou d'airelle. Évidez soigneusement les écorces de pamplemousse.

Versez la préparation dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Faites tourner l'appareil jusqu'à obtention d'une consistance relativement ferme. Transvasez le sorbet dans les écorces évidées ou dans un récipient résistant aux basses températures, puis placez au congélateur au moins 15 min ou jusqu'au moment de servir. Si nécessaire, laissez ramollir la glace à température ambiante 5 min environ avant de la présenter à table. Si vous avez choisi de garnir les écorces évidées, découpez celles-ci en tranches avant de servir.

Si vous ne possédez pas de turbine à glace, employez la méthode manuelle expliquée en page 8.

Ce sorbet, qu'il vaut mieux consommer dès qu'il est prêt, peut se conserver 3 semaines au congélateur.

Voir variantes p. 95





Sorbet au champagne

Pour 1 l environ

Si le champagne n'a pas son pareil pour célébrer une occasion spéciale, un vin blanc pétillant de bonne qualité fera tout aussi bien l'affaire pour cette recette. Servez ce sorbet alcoolisé dans des verres que vous aurez préalablement mis à givrer au congélateur.

12 cl de jus de pamplemousse frais
225 g de sucre en poudre

35 cl de champagne
ou de vin blanc pétillant frais
1 blanc d'œuf (petit)

Mélangez 35 cl d'eau glacée avec le jus de pamplemousse et le sucre. Placez la préparation obtenue au réfrigérateur jusqu'à dissolution complète du sucre, puis ajoutez le champagne (ou le vin blanc pétillant).

Versez le tout dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Faites tourner l'appareil. Lorsque le mélange a un peu épaissi, incorporez délicatement le blanc d'œuf battu en neige ferme. Faites de nouveau tourner l'appareil jusqu'à obtention d'une consistance ferme. Transvasez le sorbet dans un récipient résistant aux basses températures et mettez-le au congélateur au moins 20 min ou jusqu'au moment de le servir. Si vous ne possédez pas de turbine à glace, employez la méthode manuelle expliquée en page 8.

Ce sorbet fond assez rapidement ; veillez à l'apporter à table dès sa sortie du congélateur. Proposez à vos convives de le déguster dans de grands verres givrés que vous aurez préalablement garnis d'un peu de liqueur de cassis ou de fraise.

Ce sorbet ne doit pas être conservé plus de quelques jours au congélateur.

Voir variantes p. 96

Sorbet au thé parfumé au jasmin

Pour 45 cl environ

Les sorbets à base de thé sont délicats et subtils. Veillez à ne pas trop sucrer le thé ni à le laisser infuser trop longtemps.

30 cl de thé au jasmin glacé

4 c. à s. de sirop de sucre (voir recette p. 11), glacé

1 à 2 c. à c. de jus de citron

1 blanc d'œuf (petit)

Mélangez le thé avec le sirop de sucre et le jus de citron. Versez le tout dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Faites tourner l'appareil. Lorsque le mélange a un peu épaissi, incorporez délicatement le blanc d'œuf battu en neige ferme. Faites de nouveau tourner l'appareil jusqu'à obtention d'une consistance ferme. Transvasez le sorbet dans un récipient résistant aux basses températures et mettez-le au congélateur au moins 15 min ou jusqu'au moment de le servir.

Si vous ne possédez pas de turbine à glace, employez la méthode manuelle expliquée en page 8.

Ce sorbet aux arômes très délicats doit être consommé dans les 24 h suivant sa préparation. Servez-le accompagné de biscuits ou de tuiles aux amandes.

Voir variantes p. 97





Variantes

Sorbet au citron

Recette de base p. 77

Sorbet au citron et aux herbes aromatiques

Suivez la recette de base, en ajoutant 2 c. à s. de menthe ou de basilic finement ciselés à la préparation avant de la mettre au congélateur.

Sorbet doux au citron

Suivez la recette de base, en ajoutant 75 à 115 g de sucre en poudre (ou davantage, selon votre goût) à la préparation.

Sorbet au citron et à la lavande

Suivez la recette de base, en remplaçant l'eau par de l'eau de lavande : versez 2 c. à s. bien bombées de graines de lavande dans 25 cl d'eau bouillante. Quand l'eau recommence à bouillir, ôtez du feu. Laissez infuser 2 à 4 h, en remuant de temps en temps.

Sorbet aux agrumes

Suivez la recette de base, en utilisant des parts égales de divers agrumes.

Sorbet citron-vodka

Suivez la recette de base, en ajoutant un peu de vodka.

Variantes

Sorbet à la fraise

Recette de base p. 78

Sorbet à la fraise et au Drambuie®

Suivez la recette de base, en remplaçant le jus d'orange par du Drambuie® et le zeste par 2 c. à s. de mélisse ciselée.

Sorbet relevé à la fraise et au vinaigre balsamique

Suivez la recette de base, en remplaçant le sirop de sucre à la vanille par un sirop au piment (voir recette p. 12) et le jus de citron (ou de citron vert) par du vinaigre balsamique.

Sorbet à la fraise et à la marmelade d'oranges

Suivez la recette de base. Juste avant de mettre le sorbet au congélateur, incorporez 4 à 5 c. à s. de marmelade d'oranges légèrement fouettée. Remuez sans excès, puis placez au congélateur.

Sorbet à la fraise et à la mûre

Suivez la recette de base, en remplaçant la moitié des fraises par une quantité équivalente de mûres.





Variantes

Sorbet rafraîchissant au citron vert

Recette de base p. 81

Sorbet au citron vert et au litchi

Réduisez en purée 350 g de litchis frais, pelés et dénoyautés, ou des litchis en conserve. Suivez la recette de base, en réduisant les proportions de moitié. Ajoutez la purée de litchis à la préparation avant de la verser dans la turbine à glace.

Sorbet au citron vert, à la citronnelle et à la noix de coco

Laissez macérer une tige de citronnelle plusieurs heures dans le mélange sucre, eau et jus de citron vert. Retirez la citronnelle et ajoutez 25 cl de lait de coco. Versez la préparation obtenue dans la turbine à glace et continuez la recette.

Sorbet au citron vert et au gin-tonic

Suivez la recette de base, en remplaçant l'eau par du tonic (Schweppes®), en réduisant de moitié la quantité de sucre et en ajoutant 6 c. à s. de gin. Servez avec 1 tranche de citron vert.

Sorbet au citron vert et à la tequila

Suivez la recette de base. Servez le sorbet avec un peu de tequila dans des verres à cocktail givrés au sel.

Variantes

Sorbet à la mangue

Recette de base p. 82

Sorbet à la mangue et à la banane

Suivez la recette de base, en remplaçant 1 mangue par 2 petites bananes bien mûres.

Sorbet à la mangue et à la framboise

Suivez la recette de base, en remplaçant 1 mangue par 50 cl de purée de framboises, éventuellement passée au chinois.

Sorbet à la mangue et à la mandarine

Suivez la recette de base, en remplaçant les jus d'orange et de citron par le jus de 4 mandarines.

Sorbet à la mangue et à l'ananas

Suivez la recette de base, en remplaçant 1 mangue par 50 cl de purée d'ananas.

Sorbet à la mangue et au rhum

Suivez la recette de base, en remplaçant le jus de citron par du rhum.





Variantes

Sorbet à la poire

Recette de base p. 83

Sorbet à la poire et à la gelée de coing

Suivez la recette de base, en ajoutant 6 c. à s. de gelée de coing à la préparation juste avant de la mettre au congélateur.

Sorbet à la poire et à la réglisse

Faites dissoudre 2 bâtons de réglisse dans le sirop de sucre. Continuez la recette, en supprimant le blanc d'œuf. Servez avec un trait d'alcool anisé.

Sorbet à la poire et au loukoum

Suivez la recette de base, en remplaçant le jus de citron par 12 cl d'eau de rose. Quand le sorbet est relativement ferme, ajoutez 50 g de loukoums coupés en dés, puis continuez la recette.

Sorbet à la poire et au chocolat

Suivez la recette de base, en ajoutant 50 g de chocolat noir râpé à la glace quand elle est presque prise. Servez accompagné d'un coulis de chocolat.

Sorbet à la poire, à la cardamome et aux graines de pavot

Ajoutez les graines de 6 gousses de cardamome au sirop, laissez bouillir, puis ôtez du feu. Passez au chinois, puis ajoutez 3 c. à s. de graines de pavot à la préparation. Poursuivez la recette.

Variantes

Sorbet au pamplemousse rose

Recette de base p. 84

Sorbet à l'orange sanguine

Suivez la recette de base, en remplaçant les pamplemousses par des oranges sanguines. Sucrez selon votre goût.

Sorbet au Grand Marnier®

Suivez la recette de base, en remplaçant le jus de framboise (ou d'airelle) par du Grand Marnier® ou du Cointreau®.

Sorbet au pamplemousse rose et à l'ananas

Suivez la recette de base. Avant que le sorbet ne prenne une consistance ferme, ajoutez 20 cl de purée d'ananas à la préparation. Poursuivez la recette.

Sorbet au pamplemousse rose et à la papaye

Suivez la recette de base. Avant que le sorbet ne prenne une consistance ferme, ajoutez 20 cl de purée de papayes à la préparation. Poursuivez la recette.

Sorbet au pamplemousse rose et aux airelles

Suivez la recette de base, en ajoutant quelques airelles cuites et réduites en purée. Sucrez la préparation à volonté.





Variantes

Sorbet au champagne

Recette de base p. 87

Sorbet au cidre

Suivez la recette de base, en remplaçant le champagne par la même quantité de cidre brut. Accompagnez ce sorbet d'un trait de calvados et de quelques lamelles de pomme.

Sorbet au punch

Suivez la recette de base, en remplaçant le champagne par 12 cl de Pimm's® additionné du même volume de bière. Servez décoré d'une feuille de menthe.

Sorbet façon Bloody Mary

Suivez la recette de base, en remplaçant le champagne par du jus de tomate et le jus de pamplemousse par du jus de citron. Agrémentez la préparation de sel et de poivre noir, puis ajoutez de la sauce Worcestershire ainsi qu'un trait de vodka.

Sorbet au pétillant de raisin

Suivez la recette de base, en remplaçant le champagne par du pétillant de raisin.

Variantes

Sorbet au thé parfumé au jasmin

Recette de base p. 88

Sorbet au thé vert

Suivez la recette de base, en remplaçant le thé au jasmin par du thé vert, sucré à votre goût.

Sorbet au thé à la bergamote

Suivez la recette de base, en remplaçant le thé au jasmin par du thé à la bergamote. Servez le sorbet décoré de quelques tranches de citron.

Sorbet au tchaï

Suivez la recette de base, en remplaçant le thé au jasmin par du thé indien (tchaï).

Sorbet à la camomille

Suivez la recette de base, en remplaçant le thé au jasmin par de la camomille et en ajoutant quelques gouttes de citron.

Sorbet au thé à la menthe

Suivez la recette de base, en remplaçant le thé au jasmin par du thé à la menthe.



Granités

Vous n'avez pas de sorbetière ou de turbine à glace, mais vous avez envie d'un dessert rafraîchissant et léger ? Préparez un granité : des fruits mixés, du sucre et de l'eau, auxquels vous ajoutez quelques ingrédients, et le tour est joué ! Consommez les granités le plus rapidement possible, avant qu'ils ne fondent, mais cette partie de la recette ne saurait être la plus difficile à suivre !



Granité à la pastèque

Pour 60 cl environ

Pour réussir cette recette, choisissez une pastèque bien mûre et très parfumée.

350 g environ de pastèque, réduite en purée
115 g de sucre en poudre

2 c. à c. d'extrait de vanille
Le jus de 1 pamplemousse rose

Mélangez la purée de pastèque avec les autres ingrédients. Mettez le tout au réfrigérateur 1 à 2 h, en remuant régulièrement jusqu'à dissolution complète du sucre.

Versez la préparation dans un récipient résistant aux basses températures (veillez à ce que celui-ci ne soit pas trop profond pour faciliter la congélation) et mettez-le au congélateur 1 h environ. Grattez la surface du granité à la fourchette pour mélanger à la partie qui n'a pas encore gelé. Placez de nouveau le récipient au congélateur pendant 1 h. Répétez l'opération puis, après l'avoir mis une dernière fois au congélateur pendant 1 h, servez le granité raclé à la fourchette dans des verres à cocktail.

Voir variantes p. 118

Granité à la menthe

Pour 60 cl environ

Ce granité sera particulièrement apprécié pour calmer le feu d'un plat épicé ou tout simplement pour se désaltérer par une journée de forte chaleur. Elle fera également un merveilleux pousse-café de substitution !

8 brins de menthe fraîche
175 g de sucre en poudre
2 c. à s. de feuilles de menthe fraîche,
finement ciselées

Colorant alimentaire vert (facultatif)
Feuilles de menthe, pour le décor (facultatif)

Dans un saladier, versez 35 cl d'eau bouillante. Ajoutez le sucre, puis plongez-y les brins de menthe et laissez infuser en remuant de temps en temps. Ajoutez 35 cl d'eau très froide et mettez au réfrigérateur.

Passez la préparation au chinois, puis transvasez-la dans un récipient résistant aux basses températures (veillez à ce que celui-ci ne soit pas trop profond pour faciliter la congélation). Placez au congélateur 1 h environ. Ajoutez les feuilles de menthe ciselées (et quelques gouttes de colorant, si vous le désirez). Grattez la surface du granité à la fourchette pour mélanger à la partie qui n'a pas encore gelé. Placez de nouveau le récipient au congélateur pendant 1 h. Répétez l'opération puis, après l'avoir mis une dernière fois au congélateur pendant 1 h, servez le granité raclé à la fourchette dans de grands verres à cocktail et décorez de feuilles de menthe fraîche, si vous le souhaitez.

Voir variantes p. 119





Granité au café

Pour 75 cl environ

Ce granité au café très corsé et légèrement sucré fera merveille accompagné de chantilly à la noisette.

75 cl de café fort
75 g de sucre en poudre
¼ c. à c. d'extrait de vanille

25 cl de crème fleurette
2 c. à s. de noisettes grillées,
réduites en poudre

Mélangez le café avec le sucre et l'extrait de vanille. Laissez refroidir, en remuant de temps en temps, jusqu'à dissolution complète du sucre. Ajoutez 25 cl d'eau froide, puis transvasez le tout dans un récipient résistant aux basses températures (veillez à ce que celui-ci ne soit pas trop profond pour faciliter la congélation). Placez au congélateur 1 h environ. Grattez la surface du granité à la fourchette pour mélanger à la partie qui n'a pas encore gelé. Placez de nouveau le récipient au congélateur pendant 1 h.

Pendant ce temps, fouettez la crème fleurette en chantilly et incorporez-y délicatement les noisettes en poudre. Placez le mélange obtenu au congélateur 15 min avant de servir.

Faites givrer 4 à 6 verres hauts. Sortez le granité du congélateur et grattez-le à la fourchette. Remplissez les verres de crème Chantilly à la noisette, puis recouvrez de granité. Remettez au congélateur au moins 1 h. Servez aussitôt.

Voir variantes p. 120

Granité aux fruits rouges

Pour 85 cl environ

Un assortiment de fruits rouges variés donnera à ce granité coloré un parfum d'été.

75 à 115 g de sucre en poudre
225 g de fruits rouges mélangés (framboises,
groseilles, cassis, mûres, myrtilles)
1 c. à s. de jus de citron

Dans une petite casserole, portez à ébullition le sucre avec 25 cl d'eau, en remuant de temps en temps. Ôtez du feu dès le premier bouillon.

Lavez les fruits et séchez-les, puis mélangez au sirop de sucre encore chaud. Laissez refroidir le mélange, puis ajoutez le jus de citron. Réduisez la préparation en purée et passez-la au chinois, si vous le désirez. Versez le tout dans un récipient résistant aux basses températures (veillez à ce que celui-ci ne soit pas trop profond pour faciliter la congélation). Placez au congélateur 1 h environ. Grattez la surface du granité à la fourchette pour mélanger à la partie qui n'a pas encore gelé. Placez de nouveau le récipient au congélateur pendant 1 h. Répétez l'opération puis, après l'avoir mis une dernière fois au congélateur pendant 1 h, servez le granité raclé à la fourchette, accompagné de fruits rouges, d'une feuille de menthe ou de petites meringues.

Voir variantes p. 121





Granité à la lavande

Pour 50 cl environ

C'est aux fleurs de lavande que l'on doit les délicats parfums de ce granité original.

2 c. à s. de fleurs de lavande
115 g de sucre en poudre

2 c. à c. de jus de citron
2 c. à c. de jus d'orange

Mettez les fleurs de lavande et le sucre dans un bol, puis arrosez de 25 cl d'eau bouillante. Mélangez bien, couvrez et laissez refroidir complètement.

Passez la préparation au chinois, puis ajoutez 25 cl d'eau froide et les jus d'agrumes. Versez le tout dans un récipient résistant aux basses températures (veillez à ce que celui-ci ne soit pas trop profond pour faciliter la congélation). Placez au congélateur 1 h environ. Grattez la surface du granité à la fourchette pour mélanger à la partie qui n'a pas encore gelé. Placez de nouveau le récipient au congélateur. Avant de servir, grattez une nouvelle fois le granité à la fourchette.

Ce granité au parfum éphémère doit être consommé le plus rapidement possible.

Voir variantes p. 122

Granité au chocolat

Pour 75 cl environ

Ceux qui ne connaissent pas le granité au chocolat auront une heureuse surprise ! Ils auront l'impression de savourer une barre de chocolat glacée émiettée.

175 g de cassonade
50 g de cacao amer en poudre, tamisé
3 c. à s. de Golden Syrup (ou de caramel liquide)

115 g de chocolat blanc, râpé en copeaux
ou coupé en tout petits morceaux
(+ quelques copeaux pour le décor)

Dans une casserole, faites chauffer à feu doux la cassonade avec 60 cl d'eau, le cacao et le Golden Syrup. Remuez souvent, jusqu'à obtention d'un mélange lisse et homogène. Laissez refroidir, puis ajoutez le chocolat blanc.

Versez la préparation dans un récipient résistant aux basses températures (veillez à ce que celui-ci ne soit pas trop profond pour faciliter la congélation). Placez au congélateur 1 h environ. Grattez la surface du granité à la fourchette pour mélanger à la partie qui n'a pas encore gelé. Placez de nouveau le récipient au congélateur. Avant de servir, grattez le granité à la fourchette et servez-le dans des petits bols, parsemé de copeaux de chocolat blanc.

Voir variantes p. 123





Granité aux fruits de la Passion

Pour 60 cl environ

Le fruit de la Passion, originaire du Brésil, permet de composer un granité très rafraîchissant et plein de vitamines, à la saveur ensoleillée.

12 fruits de la Passion bien mûrs
175 g de sucre en poudre

1 c. à s. de jus d'orange
1 c. à c. de jus de citron

À l'aide d'une petite cuillère, prélevez la chair des fruits de la Passion et passez-la au tamis pour extraire les graines. Mélangez le sucre avec 25 cl d'eau et les jus de fruits de la Passion, d'orange et de citron. Placez au réfrigérateur 30 min environ, jusqu'à dissolution complète du sucre (remuez de temps à autre).

Versez la préparation dans un récipient résistant aux basses températures (veillez à ce que celui-ci ne soit pas trop profond pour faciliter la congélation). Placez au congélateur 1 h environ. Grattez la surface du granité à la fourchette pour mélanger à la partie qui n'a pas encore gelé. Placez de nouveau le récipient au congélateur 1 h. Réitérez l'opération puis, après l'avoir mis au congélateur une dernière fois, servez le granité raclé à la fourchette accompagné d'une crème brûlée ou de panna cotta. Arrosez d'un peu de jus de fruits de la Passion au dernier moment.

Voir variantes p. 124

Granité à la framboise

Pour 75 cl environ

Vos invités ne devineront jamais que ce granité contient du vin, ce qui lui confère une agréable touche corsée.

250 g de framboises fraîches
12 cl de vin rouge léger
175 g de sucre en poudre

Versez tous les ingrédients avec 25 cl d'eau dans le bol d'un mixeur, puis mixez jusqu'à consistance lisse. Passez la préparation au chinois. Versez-la dans un récipient résistant aux basses températures (veillez à ce que celui-ci ne soit pas trop profond pour faciliter la congélation). Placez au congélateur 1 h environ. Grattez la surface du granité à la fourchette pour mélanger à la partie qui n'a pas encore gelé. Placez de nouveau le récipient au congélateur.

Avant de servir, grattez de nouveau le granité à la fourchette. Servez dans de grands verres givrés. Remettez les verres au congélateur (pas plus de 1 h) jusqu'au moment de servir.

Voir variantes p. 125





Granité à l'abricot

Pour 60 cl environ

Les abricots bien mûrs font un granité parfait, élégant et délicieusement parfumé. En hiver, réalisez la variante aux abricots secs.

350 g d'abricots très mûrs, dénoyautés
115 g de sucre en poudre
4 c. à s. d'amaretto

Mixez les abricots avec le sucre et 35 cl d'eau jusqu'à consistance lisse. Si nécessaire, passez la préparation au chinois.

Ajoutez l'amaretto, puis versez le tout dans un récipient résistant aux basses températures (veillez à ce que celui-ci ne soit pas trop profond pour faciliter la congélation). Placez au congélateur 1 h environ. Grattez la surface du granité à la fourchette pour mélanger à la partie qui n'a pas encore gelé. Placez de nouveau le récipient au congélateur, jusqu'à consistance ferme mais pas trop dure. Grattez de nouveau le granité à la fourchette et servez-le seul ou accompagné de fruits poêlés.

Voir variantes p. 126

Granité aux pommes cuites

Pour 60 cl environ

Voici un délicieux granité, facile à réaliser, à base de pommes cuites. Choisissez des fruits fermes, dont la chair devient souple et moelleuse à la cuisson.

2 pommes moyennes acidulées,
variété granny smith ou jonagold
4 c. à s. de miel liquide
115 g de sucre en poudre

1 c. à s. de jus de citron
½ c. à c. de cannelle en poudre
(+ un peu pour le décor)
Biscuits secs au gingembre (voir recette p. 17)

Incisez les pommes (pour éviter qu'elles n'éclatent pendant la cuisson). Faites-les cuire au four ou au four à micro-ondes. Laissez légèrement refroidir, puis prélevez-en la chair et déposez-la dans un saladier. Laissez complètement refroidir. Mélangez la chair de pomme avec le miel, 35 cl d'eau, le sucre, le jus de citron et la cannelle, jusqu'à dissolution complète du sucre. Versez la préparation dans un récipient résistant aux basses températures (veillez à ce que celui-ci ne soit pas trop profond pour faciliter la congélation). Placez au congélateur 1 h environ. Grattez la surface du granité à la fourchette pour mélanger à la partie qui n'a pas encore gelé. Placez de nouveau le récipient au congélateur, puis grattez de nouveau à la fourchette. Mettez au congélateur une dernière fois et servez le granité raclé à la fourchette. Servez dans les biscuits au gingembre que vous aurez façonnés en forme de coque quand ils étaient en train de refroidir. Saupoudrez d'un peu de cannelle au moment de servir.

Voir variantes p. 127





Variantes

Granité à la pastèque

Recette de base p. 99

Granité au melon

Suivez la recette de base, en supprimant la vanille, en réduisant de moitié la quantité de sucre et en remplaçant le jus de pamplemousse rose par 2 c. à s. de jus de citron et la pastèque par du melon (réduit en purée).

Granité au kiwi

Suivez la recette de base, en remplaçant la pastèque par une douzaine de kiwis (réduits en purée) et le jus de pamplemousse par 1 à 2 c. à s. de jus de citron. Ne passez pas la purée de kiwis au chinois si vous voulez conserver les grains des fruits.

Granité à la pastèque et à l'orange

Suivez la recette de base, en remplaçant le jus de pamplemousse par le zeste finement râpé et le jus de 2 grosses oranges.

Granité à la pastèque et à la papaye

Suivez la recette de base, en remplaçant la moitié de la pastèque par de la papaye (réduite en purée).

Variantes

Granité à la menthe

Recette de base p. 100

Granité à la crème de menthe

Suivez la recette de base, en versant le granité dans de petits verres givrés. Arrosez de crème de menthe à la dernière minute, puis servez en digestif.

Granité à la menthe et à l'orange

Suivez la recette de base, en ajoutant 1 c. à s. de zeste d'orange finement râpé à la préparation. Servez dans des coques d'orange évidées.

Granité à la menthe et au chocolat

Suivez la recette de base, en incorporant 50 g de chocolat blanc finement râpé à la préparation. Servez dans des coupelles en chocolat (voir recette p. 15).

Granité à la menthe suave

Suivez la recette de base, en utilisant de la menthe suave panachée (variété de menthe aussi appelée « menthe ananas »). Servez le granité sur d'épaisses tranches d'ananas.

Granité croquant à la menthe poivrée

Suivez la recette de base, en ajoutant 4 c. à s. de bonbons à la menthe poivrée concassés à la préparation, juste avant de la mettre au congélateur.





Variantes

Granité au café

Recette de base p. 103

Granité au café et aux cristaux de liqueur

Suivez la recette de base, en supprimant les noisettes. Mélangez 6 c. à s. de liqueur de café (sans crème) avec 6 c. à s. de granité presque pris et placez au congélateur. Au moment de servir, grattez-en la surface à la fourchette et parsemez-en le granité au café. Surmontez de crème fouettée.

Granité au café alcoolisé

Suivez la recette de base, en utilisant seulement 1/3 du sucre, en supprimant la vanille et en ajoutant 12 cl de cognac à la préparation.

Granité à étages

Suivez la recette de base, en mettant le café sucré et vanillé dans deux saladiers. Dans l'un, ajoutez la crème fouettée en chantilly (sans noisettes) et mélangez ; dans l'autre, incorporez 1 c. à s. de zeste d'orange râpé. Congelez dans deux récipients séparés et servez dans des verres hauts, en superposant les granités.

Granité au moka du Mexique

Faites fondre 50 g de chocolat noir avec 1 c. à s. de cassonade, 1 pincée de cannelle en poudre et un peu de cognac. Laissez refroidir. Suivez la recette de base, en supprimant les noisettes et en garnissant les verres d'un peu de sauce. Au moment de servir, nappez la chantilly d'un peu de cette sauce.

Variantes

Granité aux fruits rouges

Recette de base p. 104

Granité au cassis

Suivez la recette de base, en utilisant seulement du cassis (ajoutez du sucre pour atténuer l'acidité des fruits). Servez arrosé d'un filet de crème de cassis.

Granité à la myrtille

Suivez la recette de base, en utilisant seulement des myrtilles, en diminuant légèrement la quantité de sucre et en ajoutant 2 c. à s. de jus de citron à la préparation.

Granité à la cerise

Suivez la recette de base, en utilisant seulement des cerises noires et dénoyautées. Servez arrosé de chocolat noir fondu.

Granité aux groseilles à maquereau

Suivez la recette de base, en utilisant uniquement des groseilles à maquereau (ajoutez du sucre pour atténuer l'acidité des fruits). Ajoutez quelques gouttes de colorant vert ou rose.

Granité à la mûre et à la pomme

Suivez la recette de base, en remplaçant 150 g de fruits rouges par 1 petite tasse de mûres et 115 g de chair de pomme.





Variantes

Granité à la lavande

Recette de base p. 107

Granité au géranium

Suivez la recette de base, en remplaçant les fleurs de lavande par 8 à 10 feuilles de géranium odorant au choix (rose, citron, pomme).

Granité aux feuilles de cassis

Suivez la recette de base, en remplaçant les fleurs de lavande par 10 à 12 feuilles de cassis et les jus de citron jaune et d'orange par du jus de citron vert.

Granité aux feuilles de cassis et au vin doux

Suivez la recette de base, en remplaçant les fleurs de lavande par 10 à 12 feuilles de cassis et la moitié de l'eau par un vin doux.

Granité aux fleurs de sureau

Suivez la recette de base, en remplaçant les fleurs de lavande par 10 à 12 fleurs de sureau.

Granité à la fleur de citronnier

Suivez la recette de base, en remplaçant les fleurs de lavande par 2 à 3 c. à c. de fleurs de citronnier.

Variantes

Granité au chocolat

Recette de base p. 108

Granité choco-menthe

Suivez la recette de base, avec ou sans chocolat blanc. Quand vous grattez la surface du gratiné à la fourchette la première fois, ajoutez 225 g de chocolat à la menthe cassé en petits morceaux. Remplacez au congélateur jusqu'au moment de servir.

Granité croquant au pralin

Suivez la recette de base. Quand vous grattez la surface du granité la première fois, ajoutez 6 à 8 c. à s. de pralin grossièrement concassé (voir recette p. 14).

Granité choco-cerises

Faites cuire 115 g de cerises noires dénoyautées avec 2 c. à s. de cassonade. Une fois les fruits bien tendres, laissez-les refroidir. Suivez la recette de base et servez le granité accompagné des cerises.

Granité au chocolat et aux fruits rouges séchés

Suivez la recette de base. Quand vous grattez la surface du granité la première fois, ajoutez 115 g d'airelles, de myrtilles ou de cerises séchées. Remplacez au congélateur jusqu'au moment de servir.





Variantes

Granité aux fruits de la Passion

Recette de base p. 111

Granité aux fruits de la Passion et aux physalis

Suivez la recette de base, en remplaçant la moitié des fruits de la Passion par 150 g de baies de physalis mûres et réduites en purée.

Granité aux fruits de la Passion et au melon

Suivez la recette de base, en remplaçant la moitié des fruits de la Passion par 25 cl de melon réduit en purée.

Granité aux fruits de la Passion et à la mangue

Suivez la recette de base, en remplaçant la moitié des fruits de la Passion par 25 cl de mangue réduite en purée.

Granité aux fruits de la Passion et au rhum

Suivez la recette de base, en remplaçant les jus de fruits par 3 à 4 c. à s. de rhum.

Granité aux fruits de la Passion et à l'orange

Suivez la recette de base, en remplaçant la moitié de l'eau par du jus d'orange.

Variantes

Granité à la framboise

Recette de base p. 112

Granité à la framboise et au vin rosé

Pour un granité plus léger, suivez la recette de base, en remplaçant le vin rouge par du vin rosé, pétillant ou non.

Granité à la framboise et à la rhubarbe

Suivez la recette de base, en remplaçant la moitié des framboises par 125 g de rhubarbe coupée en morceaux et pochée jusqu'à consistance tendre. Sucrez à votre convenance et servez avec un peu de crème fouettée.

Granité à la framboise et à la groseille

Suivez la recette de base, en remplaçant la moitié des framboises par 125 g de groseilles rouges cuites. Sucrez à votre convenance.

Granité à la framboise et à la prune

Suivez la recette de base, en remplaçant la moitié des framboises par 125 g de prunes rouges dénoyautées et pochées jusqu'à consistance tendre. Servez arrosé d'un peu de vodka.





Variantes

Granité à l'abricot

Recette de base p. 115

Granité à l'abricot et au kirsch

Suivez la recette de base, en remplaçant l'amaretto par du kirsch.

Granité à la pêche ou à la nectarine

Suivez la recette de base, en remplaçant les abricots par 2 pêches ou nectarines pelées et dénoyautées.

Granité à l'ananas

Suivez la recette de base, en remplaçant les abricots par la moitié d'un gros ananas coupé en petits morceaux et l'amaretto par du rhum ou du jus d'orange.

Granité aux abricots secs et à l'orange

Suivez la recette de base, en remplaçant les abricots frais par des abricots secs réduits en purée : faites mijoter 175 g d'abricots secs dans 25 cl d'eau et 25 cl de jus d'orange ; les fruits doivent être tendres. Mixez.

Granité aux abricots et aux fruits rouges

Suivez la recette de base, en ajoutant 50 g de framboises (ou autres fruits rouges) quand vous grattez la surface du granité la première fois.

Variantes

Granité aux pommes cuites

Recette de base p. 116

Granité au jus de pomme

Suivez la recette de base, en remplaçant l'eau par du jus de pomme et en supprimant la cannelle. Servez arrosé d'un peu de calvados.

Granité à la pomme et au coing

Suivez la recette de base, en remplaçant 1 pomme par 1 coing bien mûr. Faites cuire le coing lentement, jusqu'à consistance tendre, puis réduisez-le en purée après l'avoir pelé et épépiné. Mélangez les deux purées de fruits et poursuivez la recette. Servez accompagné de crème Chantilly.

Granité à la pomme et au cassis

Suivez la recette de base, en remplaçant 1 pomme par 115 g de cassis. Pendant la cuisson de la pomme, pochez les cassis avec l'eau et le sucre. Réduisez les deux fruits en purée, puis poursuivez la recette. Sucrez à votre convenance.

Granité à la pomme et aux éclats de caramel

Suivez la recette de base. Mettez 75 g de caramels au congélateur. Lorsqu'ils sont bien durs, enfermez-les dans un sac en plastique alimentaire et écrasez-les avec un rouleau à pâtisserie. Raclez le granité à la fourchette, ajoutez-y les éclats de caramel, puis replacez au congélateur.



Desserts glacés aux fruits

De beaux fruits frais et bien mûrs ne demandent pas mieux que de se changer en desserts glacés, plus appétissants les uns que les autres. Gageons que vous aurez l'embarras du choix entre les légers soufflés glacés aux abricots, l'onctueuse crème glacée à la banane, le croquant sorbet à l'orange et le fondant semifreddo aux fruits rouges.



Semifreddo aux fruits rouges

Pour 4 à 6 personnes

Le semifreddo, comme l'indique son nom, n'est pas entièrement gelé – ce qui en fait un dessert glacé merveilleusement onctueux et crémeux, aux riches arômes de fruits et/ou de liqueur de fruits.

4 jaunes d'œufs (gros)
1 c. à c. d'extrait de vanille
115 g de sucre en poudre
50 cl de crème fleurette

4 à 6 c. à s. de cognac (ou de kirsch)
450 g de fruits rouges (framboises, mûres...)
3 c. à s. d'amandes effilées
Sucre glace, pour le décor

Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec l'extrait de vanille et le sucre jusqu'à blanchiment. Dans une jatte, battez la crème fleurette en chantilly. Ajoutez le cognac (ou le kirsch) et fouettez encore un peu.

Mixez la moitié des fruits et passez éventuellement au chinois. Incorporez les contenus du saladier et de la jatte, puis l'autre moitié des fruits (réservez-en quelques-uns pour le décor). Répartissez dans des moules hauts individuels tapissés de film alimentaire. Placez au congélateur 3 à 4 h environ.

Avant de servir, démoulez les semifreddos sur des assiettes et décorez-les de quelques fruits, d'amandes effilées et d'un peu de sucre glace.

Voir variantes p. 145



Dessert glacé mûres et poires

Pour 1 l

Voici un délicieux dessert d'automne à déguster en famille. Les fruits, la crème fouettée, le yaourt et la meringue prennent un goût différent lorsqu'ils sont légèrement gelés.

240 g de poires, réduites en purée
25 cl de crème fleurette très froide,
montée en chantilly
25 cl de yaourt à la grecque

Le zeste finement râpé de 1 citron
115 g de petites meringues,
grossièrement concassées
150 g de mûres

Dans un grand saladier, mélangez la purée de poires avec la crème fleurette battue en chantilly, le yaourt et le zeste de citron. Sucrez selon votre goût, en particulier si les mûres sont un peu trop acides.

Incorporez délicatement les meringues concassées au mélange précédent, puis les mûres, en remuant le moins possible. Transvasez la préparation dans un contenant résistant aux basses températures et mettez au congélateur 1 à 2 h. (Il n'est pas nécessaire de mélanger la glace pendant la phase de congélation.)

Servez dans des coupes à dessert et décorez de quelques mûres.

Voir variantes p. 146

Glace pêches-fruits de la Passion

Pour 75 cl

Cette glace à la pêche marbrée de fruit de la Passion est tout simplement divine !

30 cl de crème fleurette
1 c. à c. d'extrait de vanille
2 œufs
50 g de sucre en poudre

2 c. à c. de Maïzena®
4 grosses pêches bien mûres
Le jus et le zeste finement râpé de 1 orange
4 fruits de la Passion bien mûrs

Dans une petite casserole, portez à ébullition la crème fleurette avec l'extrait de vanille, puis ôtez du feu. Réservez. Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment. Incorporez-y un peu de crème vanillée et passez au chinois. Versez le tout dans la casserole. Ajoutez la Maïzena® délayée dans 1 c. à s. d'eau. Faites chauffer, sans laisser bouillir ni cesser de remuer. Ôtez la casserole du feu quand la crème a épaissi et nappe le dos de la cuillère. Laissez refroidir en remuant de temps en temps. Ébouillantez les pêches 1 min environ, puis pelez-les et dénoyautez-les. Mixez leur chair avec le jus et le zeste d'orange. Si besoin, passez la purée obtenue au chinois, puis mélangez au contenu de la casserole. Prélevez la chair des fruits de la Passion à la petite cuillère. Versez la préparation dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Faites tourner l'appareil jusqu'à obtention d'une consistance relativement ferme. Transvasez la glace dans un récipient résistant aux basses températures et incorporez $\frac{3}{4}$ de la chair des fruits de la Passion. Placez au congélateur jusqu'à prise complète. Si vous ne possédez pas de turbine à glace, employez la méthode manuelle expliquée en page 8. La glace se conserve 1 mois au congélateur. Laissez-la ramollir un peu à température ambiante $\frac{1}{4}$ d'heure environ avant de servir, accompagnée de chair de fruit de la Passion.

Voir variantes p. 147





Soufflés glacés à l'abricot

Pour 4 personnes

Ces petits soufflés constituent une succulente manière de conclure un dîner raffiné. Ils se marient parfaitement avec un coulis de cassis chaud.

Le jus et le zeste finement râpé de 1 orange
15 g de gélatine en poudre
3 petits œufs + 2 blancs
115 g de sucre en poudre
1 c. à c. d'extrait de vanille

4 c. à s. d'amaretto
25 cl de crème fleurette très froide
240 g d'abricots, réduits en purée
100 g de cassis (frais ou surgelés)
2 à 3 c. à s. de sucre en poudre

Dans du papier sulfurisé, découpez 4 bandes de 10 cm de large environ, puis entourez-en 4 ramequins en laissant dépasser un bord de 5 cm. Maintenez-les en place avec du ruban adhésif. Beurrez les ramequins et la partie intérieure des bandes de papier. Dans une petite casserole, faites chauffer le jus d'orange et faites-y dissoudre la gélatine. Laissez refroidir. Séparez les blancs des jaunes. Dans un saladier, fouettez le zeste d'orange râpé avec les jaunes d'œufs, le sucre et l'extrait de vanille jusqu'à blanchiment. Laissez refroidir. Dans un autre saladier, fouettez les 5 blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Mélangez la gélatine délayée avec le contenu du premier saladier et l'amaretto. Incorporez la crème fleurette battue en chantilly, la purée d'abricots et, enfin, les blancs montés en neige. Répartissez la préparation dans les ramequins et placez au congélateur 2 à 3 h. Préparez le coulis. Dans une casserole, faites cuire le cassis (réservez quelques fruits) avec le sucre 4 à 5 min. Passez au chinois, puis ajoutez les fruits entiers. Réservez. Sortez les ramequins du congélateur 10 min à l'avance et supprimez les bandes de papier sulfurisé. Creusez un puits au centre de chaque soufflé et versez-y un peu de coulis de cassis chaud. Servez avec le reste du coulis à part, dans une saucière.

Voir variantes p. 148

Sorbet à l'orange

Pour 50 cl

Un sorbet rafraîchissant et un peu croquant sous la dent. N'hésitez pas à le sucrer davantage, selon votre goût.

25 cl de lait entier (ou demi-écrémé)
150 g de sucre en poudre
Le zeste finement râpé de 2 oranges
25 cl de jus d'orange

Pour la garniture
4 c. à s. de marmelade d'oranges
Le jus et le zeste râpé de 1 petite orange

Mélangez le lait avec le sucre, le zeste et le jus d'orange. Placez au réfrigérateur et remuez de temps à autre, jusqu'à dissolution complète du sucre. Versez la préparation dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Faites tourner l'appareil jusqu'à obtention d'une consistance relativement ferme. Transvasez la glace dans un récipient résistant aux basses températures et mettez-la au congélateur au moins 15 min ou jusqu'au moment de la servir. Si vous ne possédez pas de turbine à glace, employez la méthode manuelle expliquée en page 8.

Préparez la garniture. Dans une petite casserole, faites chauffer la marmelade avec le zeste et le jus d'orange, puis ôtez du feu et laissez refroidir. Servez le sorbet accompagné de cette garniture ou de zeste d'orange râpé.

Le sorbet se conserve 3 mois au congélateur. Laissez-le ramollir un peu à température ambiante 5 à 10 min avant de servir.

Voir variantes p. 149





Parfait aux pommes et aux prunes

Pour 4 personnes

Le parfait est plus léger et plus tendre qu'une glace ; il se marie parfaitement avec des fruits acidulés. Attention, il ne doit pas trop durcir au congélateur !

3 belles prunes bien mûres, dénoyautées
et coupées en gros morceaux
2 c. à s. de sucre roux cristallisé (Demerara)
2 pommes pelées, épépinées et râpées

Le jus et le zeste finement râpé de ½ citron
225 g de sucre cristallisé
5 jaunes d'œufs
15 cl de crème fleurette très froide

Dans une casserole, faites mijoter les prunes avec le sucre roux et 4 c. à s. d'eau : les fruits doivent être tendres, sans se défaire. Réservez la moitié des prunes au frais. Mélangez l'autre moitié avec les pommes. Faites cuire le tout jusqu'à ce que les fruits soient bien souples. Laissez refroidir. Dans une autre casserole, faites chauffer à feu doux le jus de citron avec le sucre cristallisé, jusqu'à complète dissolution du sucre. Laissez bouillir 2 à 3 min, puis ôtez du feu. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume. Incorporez progressivement au mélange précédent, sans cesser de fouetter. Laissez refroidir. Fouettez la crème fleurette en chantilly. Incorporez délicatement les fruits, puis la crème Chantilly, à la préparation aux œufs. Transvasez le tout dans un récipient résistant aux basses températures et mettez au congélateur. Dès que le parfait commence à durcir sur les côtés, sortez-le du congélateur et travaillez-le à la fourchette. Remettez-le au congélateur jusqu'à consistance ferme, mais pas dure.

Répartissez quelques morceaux des prunes réservées dans 4 grands verres givrés, ajoutez 2 ou 3 boules de parfait (et quelques cuillerées de crème fleurette si vous le souhaitez), puis recouvrez des derniers morceaux de prune. Servez aussitôt.

Voir variantes p. 150

Glace à la banane

Pour 6 personnes

Faites de ce grand classique la glace préférée de toute la famille !

4 bananes mûres

+ 1 coupée en rondelles pour le décor

Le jus de 1 citron

6 c. à s. de miel liquide

1 c. à c. d'extrait de vanille

25 cl de crème anglaise à la vanille (préparée maison ou prête à l'emploi)

25 cl de crème fleurette très froide, montée en chantilly + un peu pour le décor

Éclats de caramel (voir recette p. 14)

Mixez les bananes avec le jus de citron, le miel et l'extrait de vanille, jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Mélangez la préparation obtenue avec la crème anglaise, puis incorporez la crème fleurette battue en chantilly.

Transvasez la glace dans un récipient résistant aux basses températures et mettez-la au congélateur 1 h, puis travaillez-la à la fourchette pour obtenir un ensemble homogène. Replacez-la au congélateur jusqu'à prise complète ou jusqu'au moment de la servir.

Servez la glace dans 6 coupelles, accompagnée de rondelles de banane, d'un peu de crème fouettée et d'éclats de caramel.

La glace se conserve 1 mois au congélateur. Laissez-la ramollir un peu à température ambiante ¼ d'heure avant de servir.

Voir variantes p. 151





Sorbet aux fruits exotiques

Pour 75 cl environ

Un assortiment de fruits tropicaux fera un sorbet merveilleusement exotique, mais vous pouvez aussi bien n'utiliser qu'une ou deux variétés de fruits.

300 g de fruits exotiques mûrs (goyave, ananas, mangue, papaye), pelés et coupés en dés
25 cl de sirop de sucre (voir recette p. 11)

2 citrons verts
25 cl de lait entier (ou de babeurre)
Petits ananas, variété Victoria (facultatif)

Mixez les fruits, puis passez-les au chinois pour obtenir une purée bien lisse. Incorporez le sirop de sucre, le zeste finement râpé de 1 citron vert, les jus des 2 citrons et le lait (ou le babeurre). Transvasez le mélange obtenu dans un récipient résistant aux basses températures et employez la méthode manuelle expliquée en page 8. Travaillez deux ou trois fois le sorbet à la fourchette pendant la phase de congélation.

Une fois le sorbet pris, répartissez-le dans des petits ananas, coupés en deux et légèrement creusés, ou dans des assiettes à dessert, puis saupoudrez de quelques copeaux de noix de coco.

La glace se conserve 1 mois au congélateur. Laissez-la ramollir un peu à température ambiante une dizaine de minutes avant de servir.

Voir variantes p. 152

Délice glacé à la rhubarbe

Pour 1 l environ

La rhubarbe, au goût acidulé si caractéristique, permet de réaliser une glace d'un très beau rose tendre. Servez ce dessert avec un coulis de fraises. Tout simplement délicieux !

450 g de rhubarbe, lavée, pelée
et coupée en tronçons
115 g de sucre en poudre
1 à 2 c. à c. d'extrait de vanille

¼ c. à c. de cannelle en poudre
25 cl de crème fleurette très froide,
montée en chantilly
25 cl de yaourt nature

Dans une petite casserole, faites cuire la rhubarbe avec le sucre et l'extrait de vanille 8 min environ, en remuant régulièrement : la rhubarbe doit être bien tendre. (Vous pouvez aussi opter pour la cuisson au four à micro-ondes, pendant 3 à 4 min.) Mixez le mélange obtenu et ajoutez la cannelle. Laissez refroidir, puis incorporez la crème battue en chantilly et le yaourt.

Versez le tout dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Faites tourner l'appareil jusqu'à obtention d'une consistance relativement ferme. Transvasez la glace dans un récipient résistant aux basses températures et mettez-la au congélateur jusqu'à prise complète ou jusqu'au moment de la servir. Si vous ne possédez pas de turbine à glace, employez la méthode manuelle expliquée en page 8.

Le délice glacé se conserve 3 mois au congélateur. Laissez-le ramollir un peu à température ambiante ¼ d'heure avant de servir.

Voir variantes p. 153

Variantes

Semifreddo aux fruits rouges

Recette de base p. 129

Semifreddo à la fraise

Suivez la recette de base, en utilisant 450 g de fraises et en remplaçant le cognac par de la liqueur de fraise.

Semifreddo à la groseille et au muscat

Suivez la recette de base, en utilisant 450 g de groseilles cuites dans 50 g de sucre et remplacez le cognac par du muscat.

Semifreddo au cassis et à la liqueur de cassis

Suivez la recette de base, en utilisant 450 g de cassis (que vous sucrerez à votre convenance) et en remplaçant le cognac par de la liqueur de cassis.

Semifreddo à la myrtille et à la liqueur de chocolat

Suivez la recette de base, en utilisant 450 g de myrtilles et en remplaçant le cognac par de la liqueur de chocolat. Servez le semifreddo parsemé de copeaux de chocolat blanc.

Semifreddo à la groseille ou au cassis

Suivez la recette de base, en utilisant des groseilles (rouges ou blanches) ou des cassis. Ajoutez du sucre selon votre goût.





Variantes

Dessert glacé mûres et poires

Recette de base p. 131

Dessert glacé mûres et pommes

Suivez la recette de base, en remplaçant les poires par des pommes.
Servez avec un filet de calvados.

Dessert glacé mûres et ananas

Suivez la recette de base, en remplaçant les poires par 1 ananas réduit en purée. Supprimez le zeste de citron.

Dessert glacé cerises et pommes

Suivez la recette de base, en remplaçant les poires par des pommes et les mûres par 225 g de cerises dénoyautées et coupées en morceaux.

Dessert glacé framboises et poires

Suivez la recette de base, en remplaçant les mûres par des framboises.

Dessert glacé mûres et cerises

Suivez la recette de base, en remplaçant les poires par 225 g de cerises dénoyautées et coupées en morceaux.

Variantes

Glace pêches-fruits de la Passion

Recette de base p. 132

Glace pêches-framboises

Suivez la recette de base, en remplaçant les fruits de la Passion par 25 g de framboises réduites en purée avec 1 c. à s. de sucre en poudre.

Glace pêches-cassis

Suivez la recette de base, en remplaçant les fruits de la Passion par 25 g de cassis cuits avec 2 à 3 c. à s. de sucre en poudre, puis réduits en purée. Laissez refroidir la préparation avant de l'incorporer à la glace.

Glace nectarines-orange

Suivez la recette de base, en remplaçant les pêches par des nectarines et les fruits de la Passion par 4 c. à s. de marmelade d'oranges.

Glace nectarines-chocolat

Suivez la recette de base, en remplaçant les pêches par des nectarines et les fruits de la Passion par 4 c. à s. de sauce au chocolat blanc (ou noir) refroidie (voir recette p. 13).





Variantes

Soufflés glacés à l'abricot

Recette de base p. 135

Soufflés glacés à l'abricot et au kirsch

Suivez la recette de base, en remplaçant l'amaretto par du kirsch et les cassis par des cerises noires.

Soufflés glacés à la pêche

Suivez la recette de base, en remplaçant les abricots par des pêches (ou des nectarines) et les cassis par des framboises.

Soufflés glacés à la banane et au pralin

Suivez la recette de base, en remplaçant les abricots par 2 bananes. Au moment de servir, ôtez délicatement les bandes de papier sulfurisé et roulez les soufflés dans du pralin (voir recette p. 14). Servez avec ou sans coulis.

Sabayon glacé

Suivez la recette de base, en supprimant les abricots et en remplaçant l'amaretto par 30 cl d'un vin de dessert. Servez accompagné de biscuits secs ou de tuiles (voir recette p. 16).

Variantes

Sorbet à l'orange

Recette de base p. 136

Sorbet au zeste de citron

Suivez la recette de base, en remplaçant le zeste et le jus d'orange par du zeste et du jus de citron. Servez arrosé d'un trait de Cointreau®.

Sorbet à l'orange et à l'ananas

Suivez la recette de base, en remplaçant la moitié du jus d'orange par 225 g d'ananas mûr, pelé et coupé en petits morceaux. Servez avec des tranches d'ananas frais et des feuilles de menthe.

Sorbet à l'orange et aux fruits de la Passion

Suivez la recette de base, en remplaçant 6 cl de jus d'orange par la chair de 4 fruits de la Passion.

Sorbet au zeste de pamplemousse rose

Suivez la recette de base, en remplaçant le jus et le zeste d'orange par les mêmes quantités de jus et de zeste de pamplemousse rose.





Variantes

Parfait aux pommes et aux prunes

Recette de base p. 139

Parfait aux pommes vertes et aux reines-claude

Suivez la recette de base, en utilisant des pommes de variété granny smith, non pelées, et des reines-claude.

Parfait aux pommes et aux fruits rouges

Suivez la recette de base, en remplaçant les prunes par 225 g de fruits rouges mélangés.

Parfait aux poires et aux prunes

Suivez la recette de base, en remplaçant les pommes par des poires. Servez le parfait parsemé de noix grillées et concassées.

Parfait aux pommes cuites et au calvados

Suivez la recette de base, en supprimant les prunes. Faites cuire 3 pommes râpées avec le sucre roux et l'eau. Mixez la moitié des pommes avec 4 c. à s. de calvados, puis réservez au frais. Poursuivez la recette, puis répartissez un peu de pomme cuite au calvados dans chaque fond de verre, quelques boules de sorbet et de nouveau de la pomme cuite. Servez accompagné d'un verre de calvados glacé.

Variantes

Glace à la banane

Recette de base p. 140

Glace à la banane et à la noix de coco

Suivez la recette de base, en ajoutant 20 g de noix de coco râpée à la glace avant de la mettre au congélateur. Servez avec des copeaux de noix de coco grillées (supprimez la crème fouettée et les éclats de caramel).

Glace à la banane et au nougat

Suivez la recette de base, en ajoutant 50 g de nougat coupé en petits morceaux à la glace avant de la mettre au congélateur. Servez parsemé d'amandes effilées et saupoudré de sucre glace.

Glace à la banane et à la confiture

Suivez la recette de base. Avant de mettre la glace au congélateur, incorporez-y 6 c. à s. de confiture de framboises (ou de cerises noires).

Glace à la banane et au chocolat

Suivez la recette de base. Avant de mettre la glace au congélateur, incorporez-y 50 g de coulis de chocolat.

Glace à la banane et au beurre de cacahouètes

Suivez la recette de base. Avant de mettre la glace au congélateur, incorporez-y 115 g de beurre de cacahouètes sans morceaux.





Variantes

Sorbet aux fruits exotiques

Recette de base p. 143

Sorbet aux fruits exotiques parfumé au rhum

Suivez la recette de base, en remplaçant la moitié du lait par le même volume de rhum blanc. Servez arrosé d'un filet de grenadine et accompagné de fruits frais.

Sorbet aux fruits exotiques et au coulis d'ananas

Suivez la recette de base. Servez le sorbet avec un coulis d'ananas (voir recette p. 14).

Sorbet à la noix de coco

Suivez la recette de base, en remplaçant le lait par du lait de coco. Servez le sorbet parsemé de copeaux de noix de coco grillés.

Sorbet façon Piña Colada

Suivez la recette de base, en utilisant seulement 300 g d'ananas. Remplacez le sirop de sucre par du rhum et le lait par du lait de coco. Servez le sorbet dans des noix de coco évidées.

Sorbet exotique à la banane

Suivez la recette de base, en remplaçant le sirop de sucre par de la liqueur de banane.

Variantes

Délice glacé à la rhubarbe

Recette de base p. 144

Délice glacé à la rhubarbe et au gingembre

Suivez la recette de base, en remplaçant la cannelle par 1 c. à c. de gingembre moulu et 2 morceaux de gingembre frais, finement râpés. Servez avec des biscuits secs au gingembre (voir recette p. 17).

Délice glacé à la rhubarbe et à l'orange

Suivez la recette de base, en ajoutant le zeste finement râpé et le jus de 1 grosse orange à la rhubarbe cuite. Servez accompagné de rondelles d'orange caramélisées.

Délice glacé à la rhubarbe et à la framboise

Suivez la recette de base, en remplaçant 150 g de rhubarbe par 115 g de framboises (ne les faites pas cuire). Réduisez les framboises en purée, puis incorporez-les à la compotée de rhubarbe. Poursuivez la recette comme indiqué.

Délice glacé à la rhubarbe en crumble

Travaillez pendant quelques minutes 2 c. à s. de beurre doux ramolli avec 25 g de farine, 2 c. à s. de flocons d'avoine et 1 c. à s. de sucre roux cristallisé (Demerara). Étalez cette préparation sur une plaque à pâtisserie et enfournez à 200 °C. Lorsque la pâte est dorée et croquante, sortez-la du four. Laissez-la refroidir, puis émiettez-la. Suivez la recette de base et, avant de mettre la glace au congélateur, incorporez-y les miettes de crumble refroidies.



Le coin des enfants

Les glaces sont généralement très appréciées des enfants. Soignez-en la présentation, à l'occasion d'une fête, d'un événement particulier ou juste pour le plaisir des yeux, et vous ferez des heureux parmi vos petits invités. Succès garanti !



Bananes glacées au chocolat

Pour 4 personnes

Ces bananes glacées offrent un contraste saisissant entre le moelleux des fruits et le croquant du chocolat.

4 petites bananes fermes mais mûres
175 g de chocolat au lait, cassé en morceaux

6 c. à s. de crème épaisse
4 c. à s. de jus d'orange

Placez les bananes (avec leur peau) au congélateur 2 h environ. Dans une petite casserole, faites fondre le chocolat avec la crème et le jus d'orange, en remuant régulièrement, jusqu'à homogénéité. Transvasez le mélange obtenu dans un saladier froid et réservez : il doit juste refroidir et commencer à épaissir. Veillez à ne pas le laisser trop refroidir, afin qu'il puisse bien napper les bananes.

Sortez les bananes du congélateur et pelez-les délicatement. Plongez-les, l'une après l'autre, dans la préparation au chocolat. Tenez-les avec une ou deux piques en bois et maintenez-les quelques instants au-dessus du saladier, afin de laisser égoutter le chocolat en excédent. Déposez les fruits ainsi enrobés sur une feuille de papier sulfurisé et réservez jusqu'à durcissement du chocolat. Coupez chaque banane en deux ou trois tronçons, puis replacez le tout au congélateur jusqu'au moment de servir. Vous pouvez présenter les morceaux de banane piqués d'un bâtonnet à glace si vous le souhaitez.

Les bananes glacées au chocolat ne se conservant pas très bien, il faut les consommer sans attendre, le jour même de leur confection.

Voir variantes p. 170

Petits biscuits-sandwiches glacés

Pour 6 personnes

Voici une recette facile à réaliser, que vous pouvez décliner selon l'envie du moment. Amusez-vous à varier les parfums et utilisez des emporte-pièce de formes différentes. Le dessert sera ainsi toujours renouvelé !

12 petits biscuits au chocolat
50 cl de glace à la vanille (ou tout autre parfum
de votre choix), ramollie

Disposez les biscuits sur un plat et placez au congélateur.

Étalez la glace ramollie sur une plaque à pâtisserie légèrement creuse en une couche de 2,5 cm d'épaisseur environ, puis mettez au congélateur jusqu'à obtention d'une consistance ferme mais pas trop dure. Découpez-y 6 disques de la taille des biscuits à l'aide d'un emporte-pièce. Déposez délicatement 1 disque de glace sur la moitié des biscuits et recouvrez des autres biscuits. Pressez fermement pour assembler les trois parties et replacez au congélateur jusqu'au moment de servir. Laissez ramollir les biscuits glacés à température ambiante ¼ d'heure environ avant de les servir. Il est préférable de les consommer dans les 2 ou 3 jours qui suivent la confection.

Voir variantes p. 171





Dips de fruits glacés

Pour 6 personnes

Ce dessert original apportera à un barbecue d'été familial une petite note de fraîcheur bienvenue.

700 à 900 g de fruits frais et fermes
(fraises, cerises, physalis, ananas)
25 cl de crème fleurette très froide,
sucrée et montée en chantilly

18 cl de coulis de framboises (voir recette p. 14)
18 cl de coulis de mangue (voir recette p. 14)
Grains de sucre colorés

Triez et essuyez les fruits, mais ne les débarrassez pas de leurs tiges ni de leur peau. Disposez-les sur des plaques à pâtisserie garnies de papier sulfurisé en les espaçant bien, puis mettez-les au congélateur 1 h environ. Ils doivent être un peu gelés, mais pas trop durs.

Préparez de grands bols garnis de crème Chantilly, de coulis de framboises et de mangue, et de grains de sucre, dans lesquels les fruits pourront être plongés.

Disposez les fruits sur de grands plateaux. Invitez vos hôtes à se servir.

Voir variantes p. 172

Délices au caramel

Pour 4 personnes

Le caramel et la glace à la vanille constituent incontestablement un tandem gagnant. Voici un merveilleux dessert d'été, à présenter dans des cônes à glace.

25 cl de sauce caramel (voir recette p. 13)

75 cl de glace à la vanille

4 cornets à glace

Si vous devez contenter plusieurs petits invités plus impatients les uns que les autres, vous devrez bien vous organiser. Veillez à ce que la sauce caramel soit à température ambiante, suffisamment épaisse, mais facile à verser. Ayez la glace et la cuillère à glace à portée de main. Les cônes doivent aussi être faciles d'accès. Vous êtes fin prêt pour commencer la tournée de glaces.

Étalez 2 à 3 c. à s. de sauce caramel sur la glace. Formez une boule de glace à l'aide de la cuillère et garnissez-en un cône. Répétez l'opération, pour le même cône ou pour le suivant. Terminez par un filet de sauce caramel. Servez sans attendre.

Voir variantes p. 173





Glaçons au yaourt et aux fruits

Pour 10 à 12 pièces

Cette glace au yaourt compose un dessert frais et équilibré, qui est en outre facile à préparer. Demandez aux enfants de participer ; ils seront sûrement ravis de mettre la main à la pâte !

25 cl de purée de framboises,
de fraises ou d'abricots
25 cl de yaourt nature (ou aux fruits)

Mélangez la purée de fruits avec le yaourt. Versez la préparation dans les empreintes d'un bac à glaçons de la forme de votre choix (carrés, fruits, animaux, cœurs...). Lissez-en la surface (le démoulage en sera facilité). Piquez un bâtonnet en bois dans chaque empreinte.

Placez au congélateur 3 à 4 h environ, voire toute une nuit. Présentez les glaçons sur un plateau, entourés de biscuits et de fruits frais.

Voir variantes p. 174

Sucettes glacées aux fruits

Pour 4 à 6 pièces (selon la taille des moules)

Le mélange de fruits frais et de jus de fruits donne de délicieuses sucettes glacées, particulièrement appréciées en été. Vous en mangerez d'autant plus volontiers qu'elles ne contiennent aucun colorant et que vous maîtrisez la quantité de sucre !

35 cl de fruits râpés ou réduits
en purée (ananas, pêches, mangue)
Sucre selon votre goût
12 cl de jus d'orange

Mélangez les fruits avec le sucre et le jus d'orange. Versez cette préparation dans des moules à glaces (avec bâtonnets intégrés) et placez au congélateur toute une nuit.

Les sucettes, qu'il vaut mieux consommer dès qu'elles sont prêtes, se conservent 1 mois au congélateur dans un récipient hermétique.

Voir variantes p. 175





Petits gâteaux de fée glacés

Pour 6 personnes

Ces drôles de petits gâteaux, que les petites filles apprécieront particulièrement, ressemblent à s'y méprendre à des muffins... en version glacée ! Servez-les garnis de crème Chantilly, de fruits frais et de vermicelles en sucre. Vous pouvez laisser les gâteaux dans leurs caissettes ou les en débarrasser et les disposer sur un plat bien froid un peu avant de servir.

50 cl de glace à la fraise (voir recette p. 38)
6 c. à s. de crème fleurette très froide,
montée en chantilly

12 framboises fraîches
Vermicelles en sucre

Disposez 6 caissettes en papier ou en aluminium sur une plaque à pâtisserie. Doublez les caissettes si elles sont trop fines.

Lorsque la glace est suffisamment ramollie, répartissez-la dans les caissettes et lissez-en la surface. Placez au congélateur jusqu'à prise complète.

Un peu avant de servir, disposez les petits gâteaux sur un plat bien froid, après les avoir débarrassés des caissettes. Garnissez chaque pièce d'un peu de crème Chantilly et de 2 framboises, puis saupoudrez de vermicelles. Replacez au congélateur jusqu'au moment de servir.

Les petits gâteaux de fée glacés ne se conservent pas plus de 24 h. N'en préparez pas davantage qu'il vous en faut.

Voir variantes p. 176

Animaux glacés au miel

Pour 6 à 10 pièces (selon la taille des moules)

Mariez le miel et le yaourt à la grecque, et vous obtiendrez une glace délicieuse, si facile à confectionner ! Versez-la dans des moules en forme d'animaux : les petits adoreront !

350 g de miel épais

75 cl de yaourt à la grecque

25 cl de crème fleurette, légèrement fouettée

1 c. à c. d'extrait de vanille

Perles et vermicelles en sucre

Chauffez légèrement le miel, pour le liquéfier. Ajoutez le yaourt, la crème fouettée et l'extrait de vanille. Versez le mélange obtenu dans un récipient peu profond et placez au congélateur. Travaillez-le deux ou trois fois à la fourchette, en attendant 1 h environ entre chaque opération, jusqu'à ce que l'ensemble soit ferme mais pas trop dur.

Tapissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Disposez-y des emporte-pièce en forme d'animaux (ou autres) et remplissez-les de glace. Lissez la surface à la spatule. Remplacez au congélateur 1 à 2 h, jusqu'à prise complète.

Au moment de servir, démoulez délicatement les glaces sur un plat réservé au congélateur. Attendez 1 à 2 min : les glaces doivent être un peu ramollies à la surface et sur les côtés. À l'aide d'une ou de deux piques en bois, roulez-les dans des perles ou des vermicelles en sucre. Remettez-les très rapidement au congélateur quelques instants. Piquez-les avec un bâtonnet à glace et servez.

Voir variantes p. 177





Variantes

Bananes glacées au chocolat

Recette de base p. 155

Bananes glacées au chocolat blanc

Suivez la recette de base, en remplaçant le chocolat au lait par du chocolat blanc.

Bananes glacées doublement chocolat

Suivez la recette de base. Après avoir enrobé les bananes de chocolat, roulez-les dans des pépites ou des copeaux de chocolat.

Bananes glacées au pralin

Suivez la recette de base. Après avoir enrobé les bananes de chocolat, roulez-les dans du pralin (voir recette p. 14) ou des noix grillées finement concassées.

Bananes glacées croustillantes

Suivez la recette de base. Après avoir enrobé les bananes de chocolat, roulez-les dans des corn flakes écrasés, du riz soufflé ou de la chapelure.

Bananes glacées à la guimauve

Supprimez le chocolat. Coupez les bananes gelées en 4 ou 5 tronçons. Enfilez chaque morceau sur une pique en bois. Faites fondre 175 g de guimauves à feu doux (le four à micro-ondes convient aussi parfaitement). Invitez vos convives à plonger leurs brochettes de banane dans la guimauve fondue. Attention, l'opération est un peu... collante ! Les bananes ainsi préparées ne se conservent pas.

Variantes

Petits biscuits-sandwiches glacés

Recette de base p. 156

Petits biscuits-sandwiches glacés au moka

Suivez la recette de base, en remplaçant les biscuits au chocolat par des disques de gâteau au chocolat fait maison (découpés à l'emporte-pièce) et en utilisant de la glace au café.

Petites gaufres-sandwiches glacées

Nappez 2 gaufres de chocolat et placez-les au congélateur. Suivez la recette de base, en remplaçant les biscuits au chocolat par des carrés de gaufre et en utilisant de la glace aux noix de pécan.

Petits biscuits-sandwiches glacés aux flocons d'avoine et à la framboise

Suivez la recette de base, en remplaçant les biscuits au chocolat par des biscuits aux flocons d'avoine et en utilisant de la glace à la framboise (voir recette p. 58).

Petits biscuits-sandwiches glacés au citron

Suivez la recette de base, en remplaçant les biscuits au chocolat par des biscuits au citron et en utilisant de la glace à la vanille (voir recette p. 19) ou de la glace au citron (voir recette p. 61).





Variantes

Dips de fruits glacés

Recette de base p. 159

Brochettes de fruits glacées

Suivez la recette de base, en utilisant des morceaux de pomme, de poire et d'ananas arrosés de jus de citron. Enfilez-les morceaux sur des piques en bois (3 ou 4 morceaux par pique) et placez au congélateur, comme expliqué dans la recette de base. Servez accompagné de crème fouettée, de coulis de fruits et de vermicelles en sucre.

Dips de fruits glacés au yaourt

Préparez un assortiment de fruits gelés sur des petites piques (ou au bout d'une fourchette pour les enfants). Servez accompagné de différents yaourts.

Dips de fruits glacés au chocolat

Suivez la recette de base, en remplaçant les coulis de fruits par une sauce au chocolat (voir recette p. 13).

Dips de fruits glacés au caramel

Suivez la recette de base, en remplaçant les coulis de fruits par une sauce caramel (voir recette p. 13). Utilisez des piques en bois plus longues si la sauce est très chaude.

Variantes

Délices au caramel

Recette de base p. 160

Cônes tout caramel

Suivez la recette de base, en piquant quelques longs et fins éclats de caramel dans chaque cône.

Cônes à la banane

Coupez 1 banane en tronçons de 5 cm de long. Plongez-les dans du jus de citron, puis placez-les au congélateur 1 h environ. Garnissez chaque cône de 1 tronçon de banane.

Cônes à la pomme

Lavez, pelez et épépinez 1 pomme, puis coupez-la en fines lamelles. Arrosez-les de jus de citron et placez au congélateur 1 h environ. Garnissez chaque cône de 1 ou 2 bâtonnets de pomme.

Coupelles choco-caramel

Remplacez les cônes par des coupelles en chocolat (voir recette p. 15).

Gaufres au caramel

Remplacez les cônes par des gaufres tièdes et accompagnez-les de 1 ou 2 boules de glace recouvertes de sauce caramel. Ajoutez quelques fruits glacés si vous le désirez.





Variantes

Glaçons au yaourt et aux fruits

Recette de base p. 163

Glaçons au yaourt et à la mangue

Suivez la recette de base, en utilisant de la purée de mangue. Servez accompagné d'un coulis de framboises (voir recette p. 14).

Glaçons au yaourt et au chocolat

Suivez la recette de base, en supprimant la purée de fruits, mais en doublant la quantité de yaourt et en ajoutant 3 c. à s. de chocolat au lait en poudre à la préparation.

Glaçons au yaourt et aux fruits, sauce au chocolat

Suivez la recette de base et accompagnez la glace d'une sauce au chocolat (voir recette p. 13).

Glaçons au yaourt et aux fruits, sauce caramel

Suivez la recette de base et accompagnez la glace d'une sauce caramel (voir recette p. 13).

Glaçons au yaourt et à l'ananas

Suivez la recette de base, en utilisant de la purée d'ananas. Servez accompagné d'un coulis de framboises (voir recette p. 14).

Variantes

Sucettes glacées aux fruits

Recette de base p. 164

Sucettes glacées à la framboise

Suivez la recette de base, en utilisant des framboises écrasées et en remplaçant le jus d'orange par du jus de framboise, du jus d'airelle ou de la liqueur de framboise (à réserver aux adultes !).

Sucettes glacées aux myrtilles et au cassis

Suivez la recette de base, en utilisant des mûres et des cassis réduits en purée (éventuellement passée au chinois) et en remplaçant le jus d'orange par du jus de myrtille ou de la liqueur de cassis (pour les adultes).

Sucettes glacées à la banane

Suivez la recette de base, en utilisant 350 g de bananes écrasées, 12 cl de crème fleurette et 2 c. à s. de jus de citron ou de jus d'orange.

Sucettes glacées au lait et à la fraise

Suivez la recette de base, en utilisant des fraises réduites en purée (éventuellement passée au chinois) et en remplaçant le jus d'orange par du lait. Ajoutez du sucre et de l'extrait de vanille selon votre goût.





Variantes

Petits gâteaux de fée glacés

Recette de base p. 167

Petits gâteaux de fée glacés à la vanille

Suivez la recette de base, en supprimant les framboises et les vermicelles, et en remplaçant la glace à la fraise par de la glace à la vanille. Servez la glace accompagnée de fraises fraîches et de coulis de framboises (voir recette p. 14).

Petits gâteaux de fée glacés à la framboise

Suivez la recette de base, en remplaçant la glace à la fraise par de la glace à la framboise. Saupoudrez de sucre glace et nappez de coulis de framboises.

Petits gâteaux de fée glacés au chocolat blanc

Suivez la recette de base, en utilisant de la glace au chocolat blanc (voir recette p. 70). Décorez de crème fouettée et de sauce au chocolat.

Petits gâteaux glacés façon cheesecake

Suivez la recette de base, en utilisant de la glace façon New York cheesecake (voir recette p. 23). Saupoudrez de biscuits émiettés avant de mettre au congélateur. Servez accompagné d'abricots frais et de crème fouettée.

Petits gâteaux glacés beurre de cacahouètes, mangue et guimauves

Suivez la recette de base, en utilisant de la glace au beurre de cacahouètes (voir recette p. 28). Décorez de morceaux de mangue et de petites guimauves.

Variantes

Animaux glacés au miel

Recette de base p. 168

Animaux glacés au riz soufflé

Suivez la recette de base, en remplaçant les perles et vermicelles en sucre par du riz soufflé chocolaté légèrement écrasé.

Animaux glacés aux noix

Suivez la recette de base, en remplaçant les perles et vermicelles en sucre par des noix cassées en petits morceaux.

Animaux glacés au chocolat

Suivez la recette de base, en remplaçant les perles et vermicelles en sucre par une barre de chocolat concassée ou par du chocolat râpé ou en copeaux.

Animaux glacés aux fruits rouges séchés

Suivez la recette de base, en remplaçant les perles et vermicelles en sucre par 75 g d'un mélange de fruits rouges séchés (airelles, cerises, fraises) coupés en petits morceaux.

Animaux glacés aux bonbons

Suivez la recette de base, en remplaçant les perles et vermicelles en sucre par des bonbons (type Smarties®).



Boissons et coupes glacées

Sortez vos plus jolis verres et coupes ; préparez votre glace préférée, ainsi que des sauces et coulis plus onctueux les uns que les autres ; faites provision de fruits, de sodas et d'éléments de décoration ; puis installez-vous confortablement pour savourer les délicieux desserts dont ce chapitre vous livre les secrets.



Knickerbocker Glory

Pour 2 personnes

D'aucuns disent que cette célèbre coupe glacée tient son nom des hôtels Knickerbocker des premiers jours de New York, d'autres pensent qu'elle le doit aux pantalons bouffants à rayures multicolores qui faisaient fureur dans l'Angleterre des années 1900. Quoi qu'il en soit, ce dessert haut en couleur fera sensation.

Fraises et cerises fraîches
2 boules de glace à la vanille (voir recette p.19)
6 à 8 c. à s. de confiture de fruits
Coulis de framboises ou de fraises (voir recette p. 14)

2 boules de glace à la fraise (voir recette p. 38)
12 cl de crème fleurette très froide,
montée en chantilly
Amandes effilées grillées

Disposez quelques morceaux de cerises et de fraises au fond de 2 grands verres givrés. Posez par-dessus 1 boule de glace à la vanille, puis un peu de confiture et, enfin, un filet de coulis.

Disposez ensuite 1 boule de glace à la fraise, puis recouvrez de coulis. Ajoutez un peu de crème fleurette battue en chantilly, quelques fruits, puis, de nouveau, un peu de coulis. Terminez en saupoudrant d'amandes effilées. Placez au congélateur quelques instants (pas plus de 30 min) ou savourez aussitôt.

Le knickerbocker Glory ne se conserve pas. N'en préparez donc pas plus qu'il n'en faut. Avant de commencer, veillez à avoir à portée de main tous les ingrédients nécessaires, pour composer votre coupe rapidement.

Voir variantes p. 198

Pêche Melba

Pour 4 personnes

Ce classique des années 1890 a été créé par le célèbre chef Auguste Escoffier en hommage à la grande soprano australienne, Nellie Melba. À base de pêches, le célèbre dessert fleure bon les parfums de l'été.

4 belles pêches mûres, pelées

Le zeste finement râpé et le jus de 1 citron

2 à 3 c. à s. de sucre glace

8 boules de glace à la vanille (voir recette p. 19)

Pour la sauce Melba

150 g de framboises mûres

2 c. à s. de gelée de groseille

2 c. à s. de sucre en poudre

Allumez le gril de votre four.

Coupez les pêches en deux et dénoyautez-les. Disposez-les dans un plat de cuisson en les serrant bien les unes contre les autres, puis arrosez-les de jus de citron et saupoudrez-les généreusement de sucre glace. Passez-les sous le gril 5 à 7 min. Lorsqu'elles sont dorées et qu'elles forment des bulles à la surface, sortez-les du four. Laissez-les refroidir.

Préparez la sauce Melba. Faites cuire les framboises avec la gelée et le sucre, puis passez la préparation obtenue au chinois. Laissez refroidir.

Disposez les pêches sur des assiettes à dessert, avec 1 ou 2 boules de glace à la vanille. Arrosez de sauce Melba et décorez de zeste de citron.

Voir variantes p. 199





Cappuccino frappé

Pour 6 personnes

Très fraîche, mais pas tout à fait gelée, cette glace au café alcoolisée est délicieuse comme en-cas en milieu d'après-midi ou comme dessert en fin de dîner.

4 c. à s. de liqueur de café
Glace au café (voir recette p. 63,
en réduisant les proportions de moitié)
4 c. à s. de rhum

12 cl de crème fleurette très froide,
montée en chantilly
1 c. à s. de cacao amer en poudre

Versez un peu de liqueur au fond de 6 grands verres résistant aux basses températures, puis placez au frais ou au congélateur.

Préparez la glace au café selon les indications de la recette jusqu'à consistance assez ferme, mais pas dure. Ajoutez-y le rhum et mélangez au batteur électrique, puis répartissez la préparation obtenue dans les verres, par-dessus la liqueur. Replacez au congélateur : la glace au café doit se tenir, sans être complètement prise.

Garnissez les verres de crème fleurette battue en chantilly, puis saupoudrez de cacao. Remettez les verres au frais jusqu'au moment de servir.

Voir variantes p. 200

Lassi glacé

Pour 1 personne

Cette boisson au yaourt d'origine indienne est servie comme rafraîchissement dans les pays chauds. Elle est également délicieuse dégustée à moitié gelée.

50 cl de yaourt nature, partiellement gelé
6 glaçons

4 c. à s. de miel liquide
Noix muscade, fraîchement râpée

Mixez le yaourt avec 12 cl d'eau glacée, les glaçons et le miel jusqu'à homogénéité. Versez la préparation dans de grands verres et placez au congélateur 30 min environ.

Au moment de servir, saupoudrez de noix muscade râpée. Accompagnez d'un peu de miel.

Voir variantes p. 201





Limonade glacée

Pour 1 personne

Variez les plaisirs ! Réalisez cette boisson très rafraîchissante en utilisant une limonade aromatisée.

2 boules de glace à la vanille (voir recette p. 19)

50 cl de limonade, bien glacée

Quelques petites guimauves

Dans un grand verre givré, mettez une boule de glace à la vanille. Versez la limonade par-dessus avec précaution, car elle va mousser au contact de la glace. Ajoutez la deuxième boule de glace et décorez de guimauves. Garnissez les verres de longues cuillères et de pailles, et servez aussitôt.

Voir variantes p. 202

Délice fraise-pastèque

Pour 1 personne

Rien de plus désaltérant que cette boisson sous le soleil d'été – fraîche et fruitée pour les enfants, légèrement alcoolisée pour les adultes. Vous pouvez aussi mettre de la glace pilée au fond d'un verre et verser la préparation dessus.

25 cl de glace pilée

150 g de fraises, équeutées et coupées en deux

150 g de chair de pastèque (sans les pépins)

2 à 3 c. à s. de sirop de fraise

ou de liqueur de fraise

Quelques fraises coupées en deux, pour le décor

Mixez ensemble tous les ingrédients (sauf les fraises réservées pour le décor) pendant quelques secondes, pour que le tout soit écrasé sans former un mélange homogène. Versez la préparation dans un récipient résistant aux basses températures et placez au congélateur jusqu'au moment de servir.

Répartissez la boisson dans de grands verres et décorez de quelques morceaux de fraises.



Voir variantes p. 203



Smoothie glacé à l'abricot et à la grenade

Pour 2 personnes

Crémeux et onctueux, les smoothies au yaourt constituent des boissons saines et rafraîchissantes, en particulier lorsqu'ils sont servis frappés. À savourer en famille, à toute heure de la journée.

½ grenade

25 cl de yaourt nature ou de yaourt à la pêche

450 g d'abricots mûrs, dénoyautés
et coupés en morceaux

2 à 3 c. à s. de miel liquide

Quelques glaçons

15 cl de jus de grenade

Passes les graines de grenade (débarrassées de leur peau blanche) au chinois, en prenant soin d'en réserver quelques-unes pour le décor. Mixes le yaourt avec les abricots, le miel, les glaçons et le jus de grenade jusqu'à consistance homogène.

Placez au congélateur quelques instants (pas plus de 30 min) ou savourez aussitôt. Décorez les verres des graines de grenade réservées.

Voir variantes p. 204

Banana split

Pour 1 personne

Le succès de ce grand classique – qui aurait été inventé à Wilmington, dans l'Ohio (où se tient même, chaque année, un festival du banana split !) – ne se dément pas auprès des jeunes générations, qui s'amusent d'ailleurs à innover, en mélangeant des glaces aux parfums divers.

1 banane ferme, mais mûre
1 boule de glace à la vanille, 1 boule de glace
au chocolat et 1 boule de glace à la fraise
(voir recettes p. 19, 20 et 38)
1 c. à s. de sauce au chocolat (voir recette p. 13)

1 c. à s. de coulis de fraises (voir recette p. 14)
Crème fleurette
Noix concassées
Cerises ou fraises au marasquin, pour le décor
Cigarettes russes, pour le décor (facultatif)

Coupez la banane en deux dans le sens de la longueur et disposez-la dans une coupe à banana split. Disposez les trois boules de glace entre les deux tranches de banane. Arrosez de sauce au chocolat et de coulis de fraises, puis décorez de crème fouettée, de quelques morceaux de noix et de cerises (ou de fraises). Ajoutez éventuellement 1 cigarette russe.

Voir variantes p. 205





Sundae au chocolat et aux noix de pécan

Pour 1 personne

Le chocolat, les variétés de noix et les amandes se marient tellement bien qu'il est difficile de faire un choix !

1 boule de glace onctueuse au chocolat
(voir recette p. 20)

1 boule de glace aux noix de pécan
(voir recette p. 35)

2 c. à s. de sauce au chocolat (voir recette p. 13)

Cerneaux de noix

Amandes effilées

Chocolat (en pépites, en copeaux
ou en vermicelles)

Gaufrette-éventail

Disposez les deux boules de glace dans une coupe à glace givrée. Arrosez de sauce au chocolat, puis saupoudrez de noix, d'amandes et de chocolat. Agrémentez d'une gaufrette-éventail.

Voir variantes p. 206

Sucettes glacées vanille-chocolat

Pour 6 à 8 pièces (ou plus avec des boules plus petites)

Qui nierait qu'un dessert chocolaté surpasse tout autre en certaines occasions, en particulier lorsqu'il est préparé avec votre glace préférée ?

1 glace italienne à la vanille (voir recette p. 53)

Sauce au chocolat (voir recette p. 13)

Copeaux de chocolat ou noix hachées

À l'aide d'une cuillère à glace, réalisez 6 à 8 boules. Disposez-les sur du papier sulfurisé et placez-les au congélateur. Elles doivent bien durcir.

Préparez la sauce au chocolat, puis réservez-la, en veillant à ce qu'elle ne refroidisse pas trop et qu'elle n'épaississe pas.

Garnissez plusieurs plaques à pâtisserie de papier sulfurisé. Piquez un bâtonnet en bois (ou en plastique) dans chaque boule de glace, puis plongez-les dans la sauce au chocolat. Veillez à ce que celle-ci recouvre bien la glace, puis laissez égoutter le surplus de sauce. Disposez les sucettes sur le papier sulfurisé. Décorez-les de copeaux de chocolat ou de brisures de noix. Remettez-les au congélateur plusieurs heures, jusqu'à prise complète.

Les sucettes doivent être consommées assez rapidement, bien qu'elles puissent se conserver plusieurs semaines au congélateur, selon le type de glace utilisée.

Voir variantes p. 207





Variantes

Knickerbocker Glory

Recette de base p. 179

Cherryberry Glory

Dans un verre, disposez des myrtilles, 1 boule de glace à la framboise (voir p. 58), de la confiture de cerises, 1 boule de glace à la vanille (voir p. 19) et de la crème fouettée aromatisée à la fraise. Garnissez de cerises au marasquin et de biscuits à la cuillère, puis finissez par un filet de coulis de fraises.

Knickerbocker Glory au chocolat

Dans un verre, mettez 1 boule de glace au chocolat noir, 1 boule de glace au chocolat blanc, puis saupoudrez de brownies émiettés. Garnissez de cerises noires dénoyautées et arrosez de coulis de framboises. Décorez de crème fouettée, de framboises, de copeaux de chocolat et de sauce au chocolat (voir p. 13).

Morning Glory

Dans un verre, disposez des fruits, 1 boule de sorbet à l'orange (voir p. 136), un peu de yaourt aux fruits et 1 boule de glace à la banane (voir p. 140). Garnissez de crème fouettée, de fruits de la Passion et de noix grillées.

Bananabocker Glory

Dans un verre, superposez 1 boule de glace au chocolat, 1 boule de glace à la banane et 1 boule de glace au beurre de cacahouètes (voir p. 20, 140 et 28). Arrosez de sauces au chocolat et caramel (voir p. 13), garnissez de tranches de mangue, de petites guimauves et d'un coulis de pêches (voir p. 14).

Variantes

Pêche Melba

Recette de base p. 180

Poire Melba

Suivez la recette de base, en remplaçant les pêches par des poires grillées ou pochées.

Poire Belle-Hélène

Suivez la recette de base, en remplaçant les pêches par des poires et la sauce Melba par de la sauce au chocolat (voir recette p. 13).

Ananas Melba

Suivez la recette de base, en remplaçant les pêches par des tranches d'ananas frais.

Mangue Melba

Suivez la recette de base, en remplaçant les pêches par d'épaisses tranches de mangue préalablement pelée.

Pêche Belle-Hélène

Suivez la recette de base, en remplaçant la sauce Melba par de la sauce au chocolat (voir recette p. 13).





Variantes

Cappuccino frappé

Recette de base p. 183

Café frappé

Suivez la recette de base, en remplaçant la glace au café par du granité au café (voir p. 103) et le rhum par de l'expresso froid.

Moka frappé

Suivez la recette de base, en remplaçant la liqueur de café par de la liqueur de chocolat.

Boisson frappée à la vanille

Suivez la recette de base, en remplaçant la glace au café par de la glace italienne à la vanille (voir p. 53).

Boisson frappée à l'amande

Suivez la recette de base, en remplaçant le rhum par de l'amaretto et le cacao amer en poudre par des amandes effilées grillées.

Boisson frappée à l'orange

Suivez la recette de base, en remplaçant le rhum par de la liqueur d'orange et le cacao amer en poudre par un peu de zeste d'orange râpé.

Variantes

Lassi glacé

Recette de base p. 184

Lassi épicé glacé

Dans une poêle, sans ajout de matière grasse, faites rapidement revenir 1 c. à c. de cumin, en remuant souvent sans laisser brûler. Écrasez les grains au moulin électrique ou dans un mortier. Suivez la recette de base, en supprimant le miel et la noix muscade. Ajoutez le cumin en poudre, 1/4 c. à c. de copeaux de piments secs et 1 pincée de sel à la préparation avant de la mettre au congélateur.

Lassi de mangue glacé

Suivez la recette de base, en mixant la chair de 1/2 mangue mûre avec tous les autres ingrédients.

Lassi de papaye glacé

Suivez la recette de base, en mixant la chair de 1/2 papaye mûre avec tous les autres ingrédients.

Lassi glacé rafraîchissant

Suivez la recette de base, en mixant le jus et le zeste finement râpé de 1 citron avec tous les autres ingrédients.





Variantes

Limonade glacée

Recette de base p. 187

Limonade glacée à la framboise

Suivez la recette de base, en utilisant une limonade à la framboise et des glaçons à la framboise (voir p. 12). Garnissez de framboises fraîches et de noix.

Limonade glacée au chocolat

Suivez la recette de base, en utilisant de la glace au chocolat. Garnissez de crème fouettée et de sauce au chocolat (voir p. 13).

Limonade glacée au cola

Suivez la recette de base, en utilisant une boisson au cola et en remplaçant les guimauves par de la crème fouettée.

Limonade glacée choco-cola

Suivez la recette de base, en utilisant une boisson au cola et de la glace au chocolat. Garnissez de chocolat râpé.

Bière glacée

Suivez la recette de base, en remplaçant la limonade par de la root beer. Arrosez d'un filet de sauce au chocolat (voir p. 13).



Variantes

Délice fraise-pastèque

Recette de base p. 188

Délice framboise-pastèque acidulé

Suivez la recette de base, en remplaçant les fraises par des framboises et le sirop (ou la liqueur) de fraise par du jus de citron vert.

Délice façon Piña Colada

Suivez la recette de base, en remplaçant les fraises par de l'ananas écrasé et la pastèque par de la crème de coco bien froide. Remplacez le sirop (ou la liqueur) de fraise par un filet de rhum, que vous ajouterez au moment de servir.

Délice façon Bloody Mary

Suivez la recette de base, en remplaçant la pastèque et les fraises par 50 cl de jus de tomate additionné de sauce Worcestershire, de jus de citron, de sel et de poivre. Mixez ce mélange avec les glaçons, puis placez au congélateur. Ajoutez un filet de vodka au moment de servir.

Délice melon-Martini®

Suivez la recette de base, en remplaçant les fraises par du melon et en supprimant le sirop (ou la liqueur) de fraise. Au moment de servir, versez dans des verres à apéritif, ajoutez un filet de Martini® et garnissez d'une fine tranche de melon.



Variantes

Smoothie glacé à l'abricot et à la grenade

Recette de base p. 191

Smoothie glacé à la myrtille et au fruit de la Passion

Suivez la recette de base, en remplaçant les abricots par 225 g de myrtilles et la grenade par la pulpe de 1 fruit de la Passion.

Smoothie crémeux à l'avocat

Suivez la recette de base, en ajoutant un yaourt à la vanille. Remplacez les abricots par de l'avocat et la grenade par le jus et le zeste finement râpé de ½ citron vert.

Smoothie glacé au pamplemousse rose et à la grenade

Suivez la recette de base, en remplaçant les abricots par 2 pamplemousses roses. Ajoutez du miel selon votre goût et décorez de quelques graines de grenade.

Smoothie glacé aux fruits rouges

Suivez la recette de base, en remplaçant les abricots par 225 g de fruits rouges bien mûrs. Ajoutez un peu plus de miel, selon votre goût, et décorez de quelques fruits.

Smoothie glacé au kaki

Suivez la recette de base, en remplaçant les abricots par la chair de 2 kakis mûrs.

Variantes

Banana split

Recette de base p. 192

Banana split à la framboise

Suivez la recette de base, en utilisant de la glace à la banane (voir p. 140), de la glace à la vanille (voir p. 19) et de la glace à la framboise (voir p. 58). Arrosez de sauce au chocolat (voir p. 13), puis décorez de vermicelles en chocolat et de framboises.

Banana split aux noix de pécan et au caramel

Suivez la recette de base, en utilisant de la glace à la banane, de la glace à la vanille et de la glace aux noix de pécan (voir p. 140, 19 et 35). Arrosez de sauces caramel et au chocolat, puis garnissez de fraises, de noix et de crème fouettée.

Banana split tropical

Suivez la recette de base, en utilisant du sorbet aux fruits exotiques (voir p. 143), du sorbet à la mangue (voir p. 82) et de la glace à la vanille. Arrosez de sauce caramel (voir p. 13) et de coulis d'ananas, et garnissez de morceaux d'ananas, de noix concassées, de vermicelles en chocolat et de crème fouettée.

Banana split au chocolat

Suivez la recette de base, en utilisant de la glace au chocolat et de la glace à la vanille, ainsi que de la sauce au chocolat et de la sauce caramel. Garnissez de noix, de vermicelles en chocolat et de crème fouettée.





Variantes

Sundae au chocolat et aux noix

Recette de base p. 195

Sundae choco-menthe

Suivez la recette de base, en utilisant 1 boule de glace aux noix de pécan et 1 boule de glace chocolat-menthe (voir p. 70). Arrosez d'un filet de liqueur de menthe, saupoudrez de noix grillées concassées, puis versez par-dessus un filet de sauce au chocolat.

Sundae choco-orange

Suivez la recette de base, en utilisant 1 boule de glace au chocolat noir (voir p. 57) et 1 boule de glace aux noix de pécan. Garnissez de zeste d'orange, arrosez de liqueur d'orange et de sauce au chocolat, et décorez avec des vermicelles de chocolat, de la crème fouettée et des noix de pécan grillées.

Sundae choco-pistache

Suivez la recette de base, en utilisant 1 boule de glace au chocolat noir (voir p. 57) et 1 boule de glace à la pistache (voir p. 54). Arrosez d'un filet de sauce au chocolat, saupoudrez de vermicelles en chocolat et garnissez de crème fouettée, ainsi que de noix et de pistaches concassées.

Sundae au moka

Suivez la recette de base, en utilisant 1 boule de rocher glacé (voir p. 32) et 1 boule de glace au café (voir p. 63). Arrosez de sauce caramel (voir p. 13), puis garnissez de crème fouettée, de chocolat râpé et de noix grillées.

Variantes

Sucettes glacées vanille-chocolat

Recette de base p. 196

Sucettes glacées fraise-chocolat blanc

Suivez la recette de base, en utilisant de la glace à la fraise (voir p. 50). Utilisez du chocolat blanc pour la sauce.

Sucettes glacées café-chocolat au lait

Suivez la recette de base, en utilisant de la glace au café (voir p. 63). Utilisez du chocolat au lait pour la sauce.

Sucettes glacées pistache-chocolat

Suivez la recette de base, en utilisant de la glace à la pistache (voir p. 54). Utilisez du chocolat noir pour la sauce.

Sucettes digestives

Pour conclure en beauté un repas de fête, confectionnez de petites boules de sorbet à l'orange sanguine (voir p. 95) à l'aide d'une cuillère à melon. Trempez les boules de glace dans la sauce au chocolat, puis, si vous le souhaitez, dans des vermicelles en chocolat. Placez au congélateur. Servez les sucettes sur de la glace pilée pour qu'elles restent bien fraîches.



Gâteaux glacés

Voici un choix de recettes de desserts glacés plus spectaculaires et gourmandes les unes que les autres ! Toutes peuvent être réalisées à l'avance ; quelques préparatifs de dernière minute suffiront à éblouir vos convives.



Terrine de macarons glacée

Pour 8 à 10 personnes

Ce classique italien délicieusement onctueux, au bon goût d'amande, est facile à réaliser et clôt parfaitement un repas de fête.

2 blancs d'œufs
50 g de sucre glace, tamisé
50 cl de crème fleurette très froide,
montée en chantilly

150 g de macarons écrasés
3 c. à s. d'amaretto
150 g de pralin écrasé (voir recette p. 14)
Copeaux de chocolat, pour le décor (facultatif)

Dans un saladier, battez les blancs d'œufs en neige. Ajoutez le sucre glace, sans cesser de fouetter, jusqu'à consistance ferme et brillante.

Dans un autre récipient, fouettez la crème fleurette battue en chantilly, puis ajoutez les macarons écrasés et l'amaretto. Incorporez délicatement les blancs en neige.

Transvasez la préparation dans un plat à terrine ou un moule à cake. Placez au congélateur 12 h environ, jusqu'à prise complète.

Au moment de servir, démoulez la glace sur une feuille de papier d'aluminium pliée. Enrobez délicatement la terrine de pralin, en vous aidant d'une spatule pour bien faire adhérer les miettes. Disposez la terrine sur un plat de service et décorez-la de copeaux de chocolat si vous le souhaitez.

Voir variantes p. 225

Forêt-noire glacée

Pour 8 à 10 personnes

L'association du gâteau au chocolat, de la glace à la vanille et de la cerise noire donne un dessert exceptionnel au succès assuré.

225 g de beurre doux
225 g de sucre en poudre
1 c. à c. d'extrait de vanille
4 œufs battus
225 g de farine
1 c. à s. bombées de cacao amer en poudre
1 ½ c. à c. de levure chimique
450 g de cerises, dénoyautées
et coupées en morceaux

12 cl de jus d'airelle
3 c. à s. de cassonade
Glace italienne à la vanille (voir recette p. 53,
en réduisant les proportions de moitié)
25 cl de crème fleurette, légèrement fouettée
Quelques cerises entières et des copeaux
de chocolat, pour le décor

Préchauffez le four à 175 °C (th. 5/6). Beurrez légèrement un moule rond à fond amovible de 18 cm de diamètre.

Dans un saladier, mélangez au fouet électrique le beurre avec le sucre et l'extrait de vanille jusqu'à consistance crémeuse. Incorporez délicatement la moitié des œufs battus, puis la farine, le cacao et la levure, en alternance avec le reste des œufs. Mélangez bien. Transvasez la préparation dans le moule et lissez le dessus à la spatule. Enfourez 35 à 40 min : le gâteau doit être ferme au toucher. Laissez-le refroidir, puis démoulez-le et emballez-le dans du papier d'aluminium. Réservez au frais pour faciliter la découpe.

Dans une petite casserole, faites cuire à feu doux les cerises avec le jus d'airelle et la cassonade jusqu'à consistance tendre. Laissez refroidir, puis placez au réfrigérateur (conservez le jus). Préparez la glace à la vanille : elle doit être ferme, mais pas dure. À l'aide d'un couteau pointu, coupez le gâteau en 3 dans le sens de l'épaisseur. Disposez une première tranche



de gâteau dans le moule, garnissez-la de la moitié des cerises et d'un tiers du jus de cuisson. Recouvrez d'une couche de glace à la vanille. Disposez par-dessus la deuxième tranche de gâteau, garnissez du reste des cerises et du deuxième tiers de jus, puis recouvrez du reste de glace. Terminez par la dernière tranche de gâteau et arrosez du reste de jus de cuisson. Pressez fermement pour faire adhérer les couches entre elles, puis enveloppez l'ensemble dans du film alimentaire et mettez au congélateur 12 h environ.

Démoulez délicatement le gâteau et faites-le glisser sur un plat de service givré. Garnissez-le de crème fouettée, de copeaux de chocolat et de cerises. Remettez au congélateur jusqu'au moment de servir.

La forêt-noire glacée peut se conserver au congélateur 1 mois environ.

Voir variantes p. 226



Bombe glacée choco-framboise

Pour 6 à 8 personnes

Les bombes glacées sont spectaculaires, mais ne présentent aucune difficulté à la réalisation.

Glace italienne au chocolat noir (voir recette
p. 57, en réduisant les proportions de moitié)
12 cl de crème fleurette, montée en chantilly
1 blanc d'œuf (petit)

25 g de sucre en poudre
115 g de framboises fraîches, écrasées
et passées au chinois
Coulis de framboises (voir recette p. 14)

Placez un moule à bombe ou un saladier à fond rond d'une contenance de 1 l au congélateur 1 h environ. Préparez la glace au chocolat noir. Recouvrez d'une couche épaisse de glace le fond du moule placé dans un récipient rempli de glaçons. Lissez-en la surface. Remplacez le moule au congélateur jusqu'à prise complète. Dans un autre saladier, battez le blanc d'œuf. Ajoutez le sucre quand il est presque pris, sans cesser de fouetter. Incorporez délicatement la crème Chantilly et la purée de framboise. Réservez au frais. Lorsque la glace au chocolat a bien durci, versez la préparation précédente dans le creux. Lissez-en la surface, couvrez de papier d'aluminium, puis remettez au congélateur au moins 2 h.

20 min environ avant le service, sortez la bombe du congélateur, transpercez-la d'une fine pique pour faire entrer l'air, passez la lame d'un couteau tout autour du bord et démoulez-la sur une assiette givrée (passez un chiffon chaud sur le fond et les parois du moule pour faciliter le démoulage). Quand la bombe est démoulée, lissez-en la surface à l'aide d'une spatule. Remplacez au congélateur 20 min environ, pour que l'ensemble soit bien gelé. Servez découpé en tranches, accompagné de coulis de framboises.

La bombe glacée se conserve dans son moule 3 à 4 semaines au congélateur.

Voir variantes p. 227

Soufflé glacé au Grand Marnier® et à l'orange

Pour 8 personnes

À la fois croquant et fondant, ce somptueux dessert peut être savouré dès sa sortie du congélateur ou après être resté 1 à 2 h au réfrigérateur.

3 ou 4 grosses oranges
10 g de gélatine en poudre
6 œufs, blancs et jaunes séparés
225 g de sucre en poudre
+ 2 c. à s. pour les oranges

4 à 6 c. à s. de Grand Marnier®
2 c. à s. de jus de citron
40 cl de crème fleurette très froide,
montée en chantilly
Quelques grappes de groseilles

Dans une feuille de papier sulfurisé, découpez une bande de 20 cm de large environ, pliez-la sur elle-même, puis entourez-en un moule à soufflé de 18 cm de diamètre environ, pour qu'elle dépasse de 5 cm du bord. Fixez-la au moule avec un morceau de ruban adhésif.

Râpez finement le zeste de 2 oranges et réservez.

Pressez 2 ou 3 oranges, de manière à recueillir 25 cl de jus. Faites-le chauffer et ajoutez-y la gélatine en poudre. Hors du feu, attendez que la gélatine soit entièrement dissoute ou placez la préparation au-dessus d'un bain-marie pour accélérer le processus.

Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, jusqu'à obtention d'un mélange crémeux et épais. Incorporez-y le zeste d'orange réservé, le mélange jus d'orange-gélatine, le Grand Marnier® et le jus de citron. Laissez refroidir à température ambiante.

Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme, puis ajoutez délicatement la préparation précédente et la crème fleurette battue en chantilly. L'ensemble doit être homogène.



Versez cette préparation dans le moule et placez au congélateur pendant plusieurs heures. Tranchez finement la dernière orange, puis recoupez les tranches en deux. Dans une petite poêle, faites doucement mijoter les tranches d'orange avec 2 c. à s. de sucre et 2 c. à s. d'eau jusqu'à consistance tendre, puis augmentez le feu pour caraméliser l'ensemble. Disposez les morceaux d'orange sur une feuille de papier sulfurisé et laissez refroidir complètement.

Au moment de servir, supprimez la bande de papier sulfurisé. Décorez des tranches d'orange caramélisées et de quelques grappes de groseilles.

Voir variantes p. 228



Mousse glacée aux deux chocolats

Pour 6 personnes

Cette mousse est irrésistiblement tentante. Appréciez le contraste entre son onctuosité et la texture, plus rugueuse, des raisins secs ou des grains de café enrobés de chocolat.

10 g de gélatine en poudre
3 à 4 c. à s. de lait très chaud
350 g de chocolat blanc, cassé en morceaux
50 g de beurre doux
2 blancs d'œufs
115 g de sucre en poudre

115 g de chocolat noir, coupé
en tout petits morceaux
12 cl de crème fleurette, fouettée
12 cl de yaourt à la grecque
18 grains de café au chocolat ou raisins secs
1 c. à c. de cacao amer en poudre, tamisé

Faites dissoudre la gélatine en poudre dans le lait chaud. Dans une casserole, faites fondre à feu doux le chocolat blanc avec le beurre jusqu'à consistance lisse. Ajoutez la gélatine dissoute dans le lait et laissez refroidir complètement, en veillant à ce que le mélange ne se solidifie pas. Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme. Ajoutez progressivement le sucre et le chocolat noir, puis incorporez très délicatement la préparation au chocolat blanc refroidie, la crème fouettée et le yaourt. Répartissez le mélange dans 6 moules individuels (ou dans un grand moule) tapissés de film alimentaire. Lissez la surface, couvrez et placez au congélateur 1 à 2 h au moins, ou jusqu'au lendemain.

Pour servir, passez la lame d'un petit couteau tout autour des moules (ou du grand moule) pour décoller les mousses, puis démoulez sur une assiette de présentation en passant un linge chaud sur le fond et les côtés si nécessaire. Replacez au congélateur jusqu'au moment de servir. Garnissez de grains de café enrobés de chocolat (ou de raisins) et saupoudrez d'un peu de cacao amer en poudre.

Voir variantes p. 229

Gâteau glacé à la crème de citron

Pour 8 personnes

Ceux qui apprécient l'onctuosité d'un cheesecake et l'acidulé de la crème de citron se régaleront de ce superbe dessert.

115 g de beurre doux	450 g de lemon curd	225 g de sucre en poudre
115 g de sucre en poudre	(crème de citron)	25 cl de yaourt nature
2 œufs		2 blancs d'œufs
1 c. à c. d'extrait de vanille	Pour la garniture	
115 g de farine (type 55)	2 gros citrons	Pour le décor
1 ½ c. à c. de levure chimique	10 g de gélatine en poudre	Éclats de caramel (voir
2 à 4 c. à s. de lait	450 g de fromage frais	recette p. 14)

Préchauffez le four à 190 °C (th. 6/7). Fouettez le beurre avec le sucre jusqu'à consistance crémeuse. Ajoutez les œufs, l'extrait de vanille, puis la farine et la levure chimique. Incorporez un peu de lait si nécessaire pour obtenir une pâte souple et homogène. Versez la préparation dans un moule antiadhésif de 20 cm de diamètre environ à fond amovible et lissez la surface à l'aide d'une spatule. Enfourez 20 à 25 min : le gâteau doit gonfler uniformément et être ferme au toucher. Laissez-le refroidir dans le moule.

Pendant ce temps, râpez finement les citrons au-dessus d'un saladier. Réservez quelques lamelles pour le décor. Recueillez le jus des citrons dans un verre doseur et ajoutez-y suffisamment d'eau pour obtenir 18 cl de liquide. Chauffez le mélange et faites-y dissoudre la gélatine. Laissez refroidir.

Dans le saladier contenant le zeste râpé, ajoutez le fromage frais et la moitié du sucre, puis fouettez jusqu'à consistance crémeuse. Incorporez la gélatine dissoute ainsi que le yaourt.



Dans un autre récipient, fouettez les blancs d'œufs en neige ferme et ajoutez-y le reste du sucre, puis incorporez le mélange obtenu à la préparation précédente. Recouvrez le gâteau refroidi de lemon curd, puis de la préparation au fromage frais. Lissez la surface et mettez au congélateur 2 h environ ou jusqu'au moment de servir.

Démoulez délicatement le gâteau et disposez-le sur un plat de service. Décorez-le de morceaux de caramel concassés et des lamelles de zeste râpé. Découpez en 8 parts et servez sans attendre.

Voir variantes p. 230



Omelette norvégienne à l'ananas

Pour 6 à 8 personnes

La plupart des enfants adorent les surprises et seront enchantés de découvrir que le chapeau de meringue chaude cache une glace bien fraîche. Choisissez-en une assez ferme pour éviter que votre dessert ne fonde trop vite.

175 à 225 g de gâteau au gingembre
fait maison
6 tranches d'ananas mûr, pelées
75 cl de glace tutti frutti (voir recette p. 62),
ramollie

3 blancs d'œufs
175 g de sucre en poudre
Quelques morceaux d'ananas frais,
pour le décor

Coupez le gâteau en deux dans le sens de l'épaisseur et disposez un disque sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé.

Coupez les tranches d'ananas en quartiers ou en triangles au-dessus du disque de gâteau, de manière à l'imbiber de jus, puis disposez-y les morceaux et recouvrez de glace. Placez la plaque au congélateur sans attendre, en particulier si la glace a trop ramolli.

Pendant ce temps, fouettez les blancs d'œufs. Ajoutez-y progressivement le sucre, sans cesser de battre, jusqu'à obtention d'une neige ferme et brillante. Étalez la meringue uniformément sur la glace et remplacez au congélateur. Le gâteau peut être conservé ainsi 48 h environ.

Pour servir, préchauffez le four à 230 °C (th. 7/8). Enfourez la plaque à pâtisserie 5 à 7 min : la meringue doit dorer uniformément. Transférez le gâteau sur un plat de service et décorez de quelques morceaux d'ananas frais.

Voir variantes p. 231

Pavlova roulé à la fraise

Pour 6 à 8 personnes

Véritablement spectaculaire, le pavlova, ici aromatisé à la fraise, est moins compliqué à réaliser qu'il n'y paraît.

2 c. à c. de Maïzena®, tamisée

225 g de sucre en poudre

4 blancs d'œufs, à température ambiante

Sucre glace, tamisé

35 cl de sorbet à la fraise (voir recette p. 78)

12 cl de crème fleurette, très froide

Sucre glace, fraises fraîches et feuilles
de menthe, pour le décor

Tapissez une plaque pour gâteau roulé de 23 x 30 cm avec du papier sulfurisé découpé aux dimensions requises. Mélangez la Maïzena® tamisée avec le sucre. Fouettez les blancs d'œufs, puis ajoutez-y la préparation précédente sans cesser de battre, jusqu'à obtention d'une neige ferme et brillante. Versez le mélange obtenu sur la plaque et lissez la surface à l'aide d'une spatule. Enfournez à froid, allumez le four à 150 °C (th. 5) et laissez cuire 1 h environ : la meringue doit être croquante en surface et élastique à cœur (si elle se colore trop au cours de la cuisson, baissez la température du four pour éviter qu'elle ne brûle). Sortez le gâteau du four et démoulez-le sans attendre sur une feuille de papier sulfurisé saupoudrée de sucre glace tamisé. Laissez refroidir.

Pendant ce temps, laissez ramollir le sorbet et fouettez la crème fleurette en chantilly. Garnissez la meringue refroidie d'une couche de sorbet, puis recouvrez avec la crème fouettée. Roulez l'ensemble en vous aidant du papier sulfurisé et enrobez le roulé dans une feuille de papier aluminium. Remplacez au congélateur au moins 1 h (le pavlova peut se conserver plusieurs jours). Au moment de servir, saupoudrez de sucre glace et décorez de fraises coupées en lamelles et de quelques feuilles de menthe.

Voir variantes p. 232



Trifle glacé pêche-framboise

Pour 4 personnes

Vous ne pourriez rêver d'un dessert plus coloré et savoureux, agréable tant à l'œil qu'au palais, qui soit en outre aussi rapide et facile à réaliser !

- | | |
|--|--|
| 1 génoise | 4 boules de glace à la vanille (voir recette p. 19), ramollies |
| 4 à 8 c. à s. de xérès ou de marsala | 25 cl de crème fleurette très froide, fouettée en chantilly |
| 115 g de framboises, fraîches ou surgelées | Framboises fraîches ou tranches de pêche, pour le décor |
| 7 à 8 c. à s. de confiture de framboises | |
| 2 pêches mûres, mais fermes, pelées et tranchées | |

Découpez 4 ronds dans la génoise à l'aide d'un verre retourné, puis disposez-en un au fond de 4 grands verres. Arrosez de xérès (ou de marsala). Mélangez les framboises avec la confiture, puis répartissez la préparation obtenue dans les verres. Disposez quelques tranches de pêche et 1 boule de glace à la vanille par-dessus. Terminez par une couche de crème battue en chantilly et placez au congélateur au moins 1 h. Garnissez de quelques morceaux de fruits frais et servez aussitôt.

Voir variantes p. 233

Variantes

Terrine de macarons glacée

Recette de base p. 209

Terrine de macarons glacée à la pistache

Suivez la recette de base, en enrobant la terrine de pralin à la pistache (voir recette p. 14).

Terrine de macarons glacée façon tiramisu

Suivez la recette de base, en remplaçant la crème fleurette par 500 g de mascarpone et l'amaretto par de la liqueur de café. Imbibez les macarons de liqueur avant de les incorporer à la préparation. Pour l'enrobage, remplacez le pralin par du cacao amer en poudre.

Terrine de macarons glacée au chocolat

Suivez la recette de base, en remplaçant les macarons par du gâteau au chocolat émietté. Pour l'enrobage, remplacez le pralin par des copeaux de chocolat noir.

Terrine de macarons marbrée à la sauce fudge

Suivez la recette de base, en supprimant les macarons et l'amaretto. Mélangez 12 cl de sauce fudge au chocolat (voir recette p. 13) à la garniture avant de placer la terrine au congélateur. Pour l'enrobage, remplacez le pralin par les biscuits de votre choix réduits en miettes.





Variantes

Forêt-noire glacée

Recette de base p. 210

Gâteau glacé chocolat et pommes caramélisées

Suivez la recette de base, en remplaçant la garniture aux cerises et aux airelles par la chair finement coupée de 2 pommes mélangée à 12 cl de sauce caramel (voir recette p. 13). Décorez de crème fouettée, de quelques tranches de pomme et de sauce caramel.

Gâteau glacé chocolat-framboise

Suivez la recette de base, en remplaçant les cerises par des framboises. Supprimez la cassonade et le jus d'airelle, et imbiblez le gâteau d'un peu de jus de framboise. Décorez de crème fouettée, de framboises fraîches et de copeaux de chocolat.

Gâteau glacé chocolat et rhum-raisins

Suivez la recette de base, en utilisant de la glace rhum-raisins (voir recette p. 31) et en remplaçant la garniture aux cerises par 2 ½ bananes écrasées avec la moitié de la cassonade. Supprimez le jus d'airelle, et imbiblez le gâteau d'un peu de rhum. Décorez de crème fouettée, de tranches de banane et de copeaux de chocolat.

Gâteau glacé chocolat-mangue

Suivez la recette de base, en utilisant du sorbet à la mangue (voir recette p. 82) et en remplaçant les cerises par des mangues coupées en tranches. Supprimez la cassonade et le jus d'airelle. Imbiblez le gâteau d'un peu de jus d'orange ou de jus de pêche. Décorez de crème fouettée, de morceaux de mangue et de copeaux de chocolat.

Variantes

Bombe glacée choco-framboise

Recette de base p. 213

Bombe glacée choco-banane

Suivez la recette de base, en remplaçant les framboises par 1 banane écrasée avec 1 c. à s. de jus de citron. Servez avec une sauce au chocolat (voir recette p. 13).

Bombe glacée à la crème de café

Suivez la recette de base, en remplaçant les framboises par 6 c. à s. de sirop de café (voir recette p. 12) et 25 g d'amandes effilées grillées. Servez accompagné de crème épaisse ou arrosé d'un trait de liqueur de café.

Bombe glacée vanille-chocolat

Suivez la recette de base, en utilisant de la glace italienne à la vanille (voir recette p. 53). Remplacez les framboises par 6 c. à s. de sauce au chocolat (voir recette p. 13) et 2 c. à s. de cognac. Servez accompagné de sauce au chocolat chaude.

Bombe glacée Nesselrode

Suivez la recette de base, en remplaçant les framboises par de la purée de marrons en conserve agrémentée de 115 g de gingembre confit et de 115 g de zestes d'agrumes confits coupés en petits morceaux. Supprimez le coulis de framboises.





Variantes

Soufflé glacé au Grand Marnier® et à l'orange

Recette de base p. 214

Soufflé glacé au Grand Marnier®, à l'orange et au chocolat

Suivez la recette de base, en ajoutant 115 g de chocolat noir (en pépites ou râpé) à la préparation avant de la verser dans le moule à soufflé.

Soufflé glacé à l'orange et au gingembre

Suivez la recette de base, en remplaçant le Grand Marnier® par du sirop de gingembre. Remplacez le zeste d'orange et les groseilles par du gingembre confit coupé en morceaux.

Soufflé glacé au pamplemousse et à la noisette

Suivez la recette de base, en remplaçant les oranges par 2 pamplemousses roses. Râpez finement le zeste de l'un des pamplemousses, puis pressez l'autre pour en recueillir le jus. Ajoutez 75 g de noisettes concassées à la préparation avant de la verser dans le moule. Placez le soufflé au congélateur et, pendant ce temps, faites caraméliser le zeste de pamplemousse avec le sucre et l'eau. Garnissez-en le soufflé et parsemez de noisettes concassées.

Soufflé glacé au pamplemousse rose et à la liqueur de cassis

Suivez la recette de base, en remplaçant les oranges par 2 pamplemousses roses (préparés comme expliqué ci-dessus) et le Grand Marnier® par de la liqueur de cassis. Pour décorer, ajoutez quelques grains de cassis au zeste de pamplemousse caramélisé.

Variantes

Mousse glacée aux deux chocolats

Recette de base p. 217

Mousse glacée au chocolat blanc et à la myrtille

Suivez la recette de base, en remplaçant le chocolat noir par des myrtilles fraîches légèrement écrasées. Décorez de quelques fruits rouges frais.

Mousse glacée au chocolat blanc et au nougat

Suivez la recette de base, en remplaçant le chocolat noir par du nougat découpé en petits morceaux.

Mousse glacée au chocolat blanc et aux fruits rouges

Suivez la recette de base, en remplaçant le chocolat noir par des fruits rouges surgelés. Décorez de quelques fruits rouges frais.

Mousse glacée alcoolisée au chocolat blanc

Suivez la recette de base, en supprimant le chocolat noir. Ajoutez à la préparation 4 c. à s. de liqueur glacée de votre choix (noisette, menthe, café, etc.) avant de la mettre au congélateur. Pour décorer, saupoudrez d'un peu de cacao amer.

Mousse glacée au chocolat blanc et au citron vert

Suivez la recette de base, en supprimant le chocolat noir et en ajoutant le zeste finement râpé et le jus de 1 citron vert à la préparation avant de la mettre au congélateur. Décorez d'un peu de zeste de citron vert râpé.





Variantes

Gâteau glacé à la crème de citron

Recette de base p. 218

Gâteau glacé citron-fraise

Suivez la recette de base, en remplaçant le lemon curd par de la confiture de fraises et le yaourt nature par du yaourt à la fraise. Pour le décor, remplacez les éclats de caramel par des fraises coupées en lamelles et de la crème fouettée.

Gâteau glacé à la marmelade d'oranges et à la mandarine

Suivez la recette de base, en remplaçant le lemon curd par de la marmelade d'oranges et les citrons par 3 ou 4 mandarines.

Gâteau glacé à la prune et au gingembre

Suivez la recette de base, en remplaçant le lemon curd par de la confiture de prunes et en agrémentant la préparation de 75 g de gingembre confit coupé en morceaux. Remplacez les éclats de caramel par des prunes finement tranchées et du gingembre confit.

Gâteau glacé aux marrons et au chocolat

Suivez la recette de base, en remplaçant 1 c. à s. de farine par 1 c. à s. de cacao amer en poudre. Pour la garniture, remplacez le yaourt et le zeste de citron par 250 g de crème de marrons en conserve et le lemon curd par de la pâte à tartiner au chocolat. Décorez de chocolat râpé et de crème fouettée.

Variantes

Omelette norvégienne à l'ananas

Recette de base p. 221

Omelette norvégienne à la banane

Suivez la recette de base, en remplaçant la glace tutti frutti par de la glace à la banane (voir recette p. 140) et l'ananas par de belles bananes coupées en rondelles. Décorez de chips de banane.

Omelette norvégienne à la mangue et au citron vert

Suivez la recette de base, en remplaçant la glace tutti frutti par de la glace italienne au citron vert (voir recette p. 72) et l'ananas par de la mangue fraîche. Décorez de feuilles de citron ou de zeste de citron vert finement râpé.

Omelette norvégienne à la poire et au citron

Suivez la recette de base, en utilisant un gâteau au citron, de la glace à la vanille (voir recette p. 19) et 1 poire coupée en tranches. Décorez d'amandes effilées grillées.

Omelette norvégienne aux agrumes et à la carotte

Suivez la recette de base, en utilisant du gâteau à la carotte, de la glace à la vanille et des quartiers de mandarine ou de clémentine. Décorez de zestes d'orange confits.

Omelette norvégienne à la fraise et au citron

Suivez la recette de base, en utilisant du gâteau au citron et en remplaçant l'ananas par des fraises coupées en deux. Décorez de fraises fraîches.





Variantes

Pavlova roulé à la fraise

Recette de base p. 222

Pavlova roulé à la vanille et au fruit de la Passion

Suivez la recette de base, en utilisant de la glace à la vanille et en remplaçant la crème fouettée par la pulpe de 2 fruits de la Passion. Pour le décor, remplacez les fraises et les feuilles de menthe par de la pulpe de fruit de la Passion.

Pavlova roulé au chocolat et à la guimauve

Suivez la recette de base, en utilisant de la glace au chocolat noir (voir recette p. 57). Garnissez le gâteau de guimauves coupées en petits morceaux avant de l'enrouler. Pour le décor, remplacez les fraises et les feuilles de menthe par des copeaux de chocolat.

Pavlova roulé au café et aux noix

Suivez la recette de base, en utilisant de la glace au café (voir recette p. 63). Garnissez le gâteau de 75 g de noix concassées avant de l'enrouler. Pour le décor, arrosez d'un filet de sauce caramel (voir recette p. 13), supprimez les fraises et les feuilles de menthe.

Pavlova roulé aux noisettes et au citron

Suivez la recette de base, en ajoutant 4 c. à s. de noisettes concassées à la meringue avant d'enfourner. Remplacez le sorbet à la fraise par de la glace au citron (voir recette p. 61). Pour le décor, remplacez les fraises et les feuilles de menthe par quelques noisettes et du sucre glace.

Variantes

Trifle glacé pêche-framboise

Recette de base p. 224

Trifle glacé à la framboise façon crème brûlée

Suivez la recette de base, en utilisant des cassiolettes. Supprimez les pêches et recouvrez la chantilly de sucre Demerara. Placez les cassiolettes sous le gril jusqu'à formation d'une croûte caramélisée. Laissez un peu refroidir avant de mettre au congélateur. Décorez de framboises fraîches au moment de servir.

Trifle glacé poire-coing

Suivez la recette de base, en remplaçant la confiture de framboises par de la gelée de coing et les pêches par 2 ou 3 poires mûres, pelées et tranchées. Garnissez de quelques tranches de poires.

Trifle glacé chocolat-orange

Suivez la recette de base, en remplaçant la génoise par du gâteau au chocolat, la confiture de framboises par de la marmelade d'oranges, les framboises et les pêches par 2 ou 3 oranges pelées et tranchées et la glace à la vanille par de la glace au chocolat noir (voir recette p. 57). Décorez de chocolat râpé.

Trifle glacé aux parfums exotiques

Suivez la recette de base, en remplaçant la génoise par un gâteau au café, la confiture de framboises par de la marmelade de citrons verts, les pêches et les framboises par de la mangue, de la papaye et de l'ananas. Utilisez de la glace au café (voir recette p. 63) et décorez de noix de coco râpée.



Glaces sans produits laitiers

Ceux qui pensent que les glaces sont forcément composées de lait, d'œufs et de crème peuvent oublier leurs idées préconçues. Il existe de nombreuses alternatives aux glaces classiques, faites à partir de laits et de yaourts à base de soja, de riz ou d'avoine et d'oléagineux, ainsi que de fruits telle que la banane.



Tofu glacé au gingembre et oranges caramélisées

Pour 4 personnes

Le tofu fait de merveilleuses glaces crémeuses, appréciées de tous, quels que soient les régimes alimentaires.

225 g de tofu
25 cl de lait de soja
12 cl de sirop d'érable
2 c. à c. de gingembre moulu
50 g de gingembre confit, coupé en morceaux
1 c. à c. d'extrait de vanille

Le zeste finement râpé et le jus
de 1 grosse orange

Pour les oranges caramélisées
2 grosses oranges
115 g de sucre en poudre

Mélangez délicatement tous les ingrédients jusqu'à homogénéité. Versez la préparation dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Faites tourner l'appareil jusqu'à obtention d'une consistance relativement ferme. Transvasez la glace dans un récipient résistant aux basses températures et mettez-la au congélateur au moins 15 min ou jusqu'au moment de la servir. Si vous ne possédez pas de turbine à glace, employez la méthode manuelle expliquée en page 8. La glace peut se conserver 1 mois au congélateur. Laissez-la ramollir un peu à température ambiante ¼ d'heure environ avant de servir.

Préparez les oranges caramélisées. Râpez finement le zeste des fruits, puis ôtez la peau blanche et détachez les quartiers. Réservez. Dans une petite casserole, faites caraméliser le zeste avec le sucre et 4 c. à s. d'eau. Le sucre doit fondre et former un sirop d'une belle couleur dorée. Ôtez du feu et ajoutez les quartiers d'orange. Continuez de cuire doucement pendant 5 min, jusqu'à consistance tendre. Mettez au frais. Servez la glace au tofu accompagnée d'oranges caramélisées et arrosée d'un peu du sirop de cuisson.

Voir variantes p. 250

Glace à la noix de coco et au citron vert

Pour 75 cl

Le lait de coco constitue une base idéale pour une glace, mais vous pouvez également utiliser de la crème de coco, plus onctueuse (et plus riche en matières grasses !). Quel que soit votre choix, l'alliance de la noix de coco et du citron vert ne vous décevra pas.

50 cl de lait de coco, bien frais
Le zeste finement râpé et le jus
de 3 citrons verts
4 c. à s. de miel (ou plus selon votre goût)
Copeaux de noix de coco séchée grillés

Mettez tous les ingrédients dans le bol d'un mixeur et mixez jusqu'à consistance lisse. Versez la préparation dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Faites tourner l'appareil jusqu'à obtention d'une consistance relativement ferme. Transvasez la glace dans un récipient résistant aux basses températures et mettez-la au congélateur jusqu'au moment de la servir. Si vous ne possédez pas de turbine à glace, employez la méthode manuelle expliquée en page 8. Au moment de servir, saupoudrez de copeaux de noix de coco séchée grillés.

La glace peut se conserver 3 mois au congélateur.

Voir variantes p. 251





Roulé crémeux à la banane

Pour 8 personnes

Voici une glace très riche, au délicieux goût de banane associée au chocolat bien sûr !

6 bananes mûres
50 cl de lait de soja
6 c. à s. de sirop d'érable
2 c. à c. d'extrait de vanille
3 c. à s. de graines de sésame grillées

2 à 3 c. à s. de cacao amer en poudre, tamisé
Chocolat noir (en copeaux ou râpé), pour
le décor
Sauce au chocolat (voir recette p. 13, en
réduisant les proportions de moitié)

Placez les bananes avec la peau au congélateur 2 h environ.
Pelez les bananes, coupez-les en tranches, puis mixez-les avec le lait de soja, le sirop d'érable, l'extrait de vanille et les graines de sésame jusqu'à consistance lisse. Versez la préparation obtenue sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé, lissez la surface à l'aide d'une spatule et placez au congélateur 1 h environ, jusqu'à consistance ferme mais pas dure. Sortez la glace du congélateur et roulez-la (à la manière d'un gâteau roulé) en vous aidant du papier sulfurisé. Emprisonnez le roulé dans une feuille de papier aluminium, en fermant bien les côtés à la manière d'une papillote. Replacez au congélateur au moins 1 h.

Au moment de servir, ôtez délicatement le papier sulfurisé, disposez le roulé sur un plat et saupoudrez de cacao amer. Décorez de copeaux de chocolat (ou de chocolat râpé) et arrosez d'un filet de sauce au chocolat si vous le souhaitez. Servez en tranches, accompagné de sauce au chocolat.

Voir variantes p. 252

Yaourt glacé au romarin et aux fruits confits

Pour 8 personnes

Cette glace aux arômes subtils mêle le délicat parfum herbacé du romarin et les senteurs florales des violettes cristallisées.

1 c. à c. de romarin frais

50 g de sucre glace

75 g de zestes d'orange et de citron confits

50 cl de yaourt au soja

2 c. à s. de violettes cristallisées

Ciselez finement les feuilles de romarin et mélangez-les avec le sucre glace. Réservez 1 h au moins, voire toute une nuit si possible.

Coupez les zestes confits en tout petits morceaux. Dans un grand saladier, mélangez-les avec le yaourt et les violettes cristallisées. Tamisez le sucre glace au-dessus du saladier, puis mélangez bien. Répartissez la préparation dans 8 ramequins. Placez au congélateur au moins 2 à 3 h.

Au moment de servir, plongez brièvement les ramequins dans l'eau bouillante, puis démoulez les glaces sur des assiettes à dessert. Vous pouvez éventuellement les décorer de feuilles de romarin et de quelques morceaux de fruits frais.

Voir variantes p. 253





Surprise glacée au chocolat

Pour 1,2 l environ

Cette recette végétalienne d'inspiration japonaise est aussi délicieuse que saine.

200 g de pâte de haricots rouges (anko)
ou d'azukis (haricots rouges japonais),
plongés dans l'eau depuis la veille
450 g de cassonade

4 c. à s. de caroube en poudre
50 cl de lait de riz (magasins « bio »)
25 cl de yaourt au soja
Fruits frais tranchés, pour le décor

Dans une grande casserole, mettez les azukis égouttés et recouvrez-les d'eau. Portez à ébullition et laissez mijoter 1 h environ. Égouttez les haricots puis remettez-les dans la casserole avec la cassonade et 50 cl d'eau. Faites cuire à feu moyen (sans couvrir) jusqu'à évaporation de la plus grande partie du liquide. Laissez refroidir.

Mixez les azukis avec suffisamment d'eau de cuisson pour obtenir une purée lisse. Ajoutez-y la caroube en poudre, le lait de riz et le yaourt au soja, puis mélangez jusqu'à homogénéité. Versez la préparation dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Faites tourner l'appareil jusqu'à obtention d'une consistance relativement ferme. Transvasez la glace dans un récipient résistant aux basses températures et mettez-la au congélateur au moins 15 min ou jusqu'au moment de la servir. Si vous ne possédez pas de turbine à glace, employez la méthode manuelle expliquée en page 8.

Laissez la glace ramollir un peu à température ambiante ¼ d'heure environ avant de servir. Accompagnez-la de morceaux de fruits frais.

Voir variantes p. 254

Sorbet au raisin blanc

Pour 1,2 l environ

Délicieusement aromatique, le raisin muscat permet de préparer un sorbet somptueux, que rehausse agréablement un vin blanc doux, en particulier un muscat bien frais.

350 g de raisin muscat

+ quelques grains pour le décor

25 cl de sirop de sucre (voir recette p. 11)

Le zeste finement râpé et le jus de 1 citron

25 cl de muscat ou d'un autre vin blanc doux

(+ un peu pour servir en accompagnement)

25 cl de lait de riz, de soja ou d'avoine

(magasins « bio »)

Coupez les raisins en deux et épépinez-les. Mixez-les avec le sirop de sucre jusqu'à consistance lisse. Ajoutez les autres ingrédients et mixez de nouveau jusqu'à homogénéité.

Versez la préparation dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Faites tourner l'appareil jusqu'à obtention d'une consistance relativement ferme. Transvasez la glace dans un récipient résistant aux basses températures et mettez-la au congélateur jusqu'à prise complète ou jusqu'au moment de la servir. Si vous ne possédez pas de turbine à glace, employez la méthode manuelle expliquée en page 8.

Servez dans de petites coupelles ou dans des verres à apéritif, accompagné de muscat ou d'un autre vin blanc doux.

Voir variantes p. 255





Petites coupes glacées à la framboise

Pour 6 personnes

Ces petites coupes glacées à la framboise termineront agréablement un bon repas.

10 g de gélatine en poudre
3 c. à s. de jus de citron
200 g de framboises fraîches
115 g de sucre en poudre
50 cl de yaourt au soja à la framboise

1 c. à c. d'extrait de vanille
6 petites coupelles en chocolat
(voir recette p. 15)
4 c. à s. de crème de soja, fouettée
6 framboises fraîches

Dans une petite casserole, faites dissoudre à feu doux la gélatine avec le jus de citron. Laissez refroidir.

Mixez les framboises avec le sucre, le yaourt au soja et l'extrait de vanille jusqu'à homogénéité. Réservez 3 c. à s. de cette purée. Versez le reste dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Faites tourner l'appareil jusqu'à obtention d'une consistance relativement ferme. Si vous ne possédez pas de turbine à glace, employez la méthode manuelle expliquée en page 8.

Répartissez la crème glacée dans les coupelles en chocolat et placez au congélateur 1 à 2 h. Passez la purée de framboises réservée au chinois, puis incorporez la crème de soja, en fouettant jusqu'à consistance un peu épaisse. Mettez le mélange obtenu dans une poche à douille, puis garnissez-en les coupelles. Remplacez le tout au congélateur jusqu'au moment de servir. Les petites coupes glacées ne doivent pas être servies trop fermes. Si elles ont trop durci, laissez-les ramollir un peu à température ambiante 20 min environ avant de les servir. Garnissez chacune d'elles de 1 framboise fraîche.

Voir variantes p. 256

Barres glacées aux dattes

Pour 20 pièces environ

Ces barres glacées énergétiques ne durcissent pas, elles peuvent donc être consommées dès leur sortie du congélateur.

350 g de dattes dénoyautées
12 cl de jus d'orange
1 c. à c. d'extrait de vanille
25 cl de lait de riz, de soja ou d'avoine
(magasins « bio »), très frais

175 g de muesli non sucré
4 c. à s. de sucre roux cristallisé (Demerara)
4 c. à s. de Golden Syrup (ou de caramel liquide)
4 c. à s. de pralin, légèrement écrasé
(voir recette p. 14)

Faites compoter les dattes avec le jus d'orange, l'extrait de vanille et 12 cl d'eau. Laissez un peu refroidir, puis mixez avec le lait de votre choix. Versez la préparation dans un récipient résistant aux basses températures, puis mettez-la au congélateur jusqu'à formation d'un bloc ferme mais malléable.

Préchauffez le four à 190 °C (th. 6/7). Mélangez le muesli avec le sucre, puis étalez ce mélange sur une plaque à pâtisserie. Enfourez 15 min environ : l'ensemble doit être doré et bien croquant. À la sortie du four, transvasez le muesli dans un saladier et ajoutez-y le Golden Syrup. Mélangez bien, puis répartissez dans un moule carré de 23 cm de côté environ ou rectangulaire (23 x 30 cm). Réservez au congélateur. Lorsque la préparation aux dattes est prête, étalez-la sur le muesli, puis saupoudrez de pralin écrasé. Remettez au congélateur 1 h environ. Découpez le gâteau en barres ou en carrés et remettez-le au frais jusqu'à prise complète. Les barres glacées peuvent se conserver 3 mois au congélateur dans un récipient hermétique.

Voir variantes p. 257





Variantes

Tofu glacé au gingembre et oranges caramélisées

Recette de base p. 235

Tofu glacé aux agrumes

Suivez la recette de base, en remplaçant le gingembre moulu par le zeste finement râpé de 1 citron vert, de 1 citron jaune et de 1 orange, et le gingembre confit par des zestes d'agrumes confits.

Tofu glacé à l'ananas

Suivez la recette de base, en supprimant le gingembre moulu et en remplaçant le gingembre confit par de l'ananas confit. Remplacez également les oranges caramélisées par du coulis d'ananas (voir recette p. 14).

Tofu glacé au gingembre et aux cerises

Suivez la recette de base, en remplaçant le gingembre confit par des cerises confites. Au moment de servir, arrosez d'un trait de marasquin et garnissez de quelques cerises fraîches, supprimez les oranges caramélisées.

Tofu glacé aux épices

Suivez la recette de base, en remplaçant le gingembre moulu par du quatre-épices et le gingembre confit par 2 c. à s. d'un assortiment de graines grillées et refroidies (graines de sésame, de tournesol ou de potiron). Servez accompagné d'oranges caramélisées ou d'un peu de crème de soja.

Variantes

Glace à la noix de coco et au citron vert

Recette de base p. 236

Glace à la noix de coco, au citron vert et à la menthe

Suivez la recette de base, en agrémentant la préparation de 2 c. à s. de menthe fraîche finement ciselée avant de la passer à la turbine à glace ou de la mettre au congélateur. Remplacez les copeaux de noix de coco séchée par des feuilles de menthe.

Glace à la noix de coco et à la mandarine

Suivez la recette de base, en remplaçant les citrons verts par la même quantité de mandarines ou de clémentines fermes.

Glace à la noix de coco et à la figue

Suivez la recette de base, en remplaçant les citrons verts par la chair de 5 belles figues mûres.

Glace à la noix de coco et à la grenade

Suivez la recette de base, en remplaçant les citrons verts par les graines de ½ grenade additionnées de 4 c. à s. de sirop de grenade. Remplacez les copeaux de noix de coco séchée par les graines de l'autre moitié de la grenade et arrosez d'un trait de sirop de sucre.

Glace à la noix de coco et à l'ananas

Suivez la recette de base, en remplaçant les citrons par 25 cl de purée d'ananas.





Variantes

Roulé crémeux à la banane

Recette de base p. 239

Roulé crémeux à la banane et au café

Suivez la recette de base, en agrémentant la préparation de 4 c. à s. de sirop de café (voir recette p. 12). Servez accompagné de sirop ou de liqueur de café, supprimez la sauce au chocolat.

Roulé crémeux à la banane et au caramel

Suivez la recette de base, en remplaçant le sirop d'érable par de la sauce caramel (voir recette p. 13). Servez accompagné de sauce caramel.

Roulé crémeux à la banane et à l'ananas

Suivez la recette de base, en remplaçant 2 bananes par 150 g d'ananas frais coupé en morceaux. Servez accompagné de coulis d'ananas (voir recette p. 14).

Roulé crémeux à la banane et aux noix de pécan

Suivez la recette de base, en remplaçant les graines de sésame par 6 c. à s. de noix de pécan grillées grossièrement concassées et le cacao amer en poudre par 6 c. à s. de noix de pécan finement moulues. Servez accompagné de sauce au chocolat ou caramel (voir recettes p. 13).

Variantes

Yaourt glacé au romarin et aux fruits confits

Recette de base p. 240

Yaourt glacé à la menthe

Suivez la recette de base, en supprimant le romarin, le sucre glace, les zestes confits et les violettes cristallisées. Incorporez 2 c. à s. de feuilles de menthe finement ciselées au yaourt avant de placer au congélateur.

Yaourt glacé aux myrtilles

Suivez la recette de base, en supprimant le romarin, le sucre glace, les zestes confits et les violettes cristallisées. Incorporez 50 g de myrtilles fraîches au yaourt avant de placer au congélateur.

Yaourt glacé aux fruits secs

Suivez la recette de base, en supprimant le romarin, le sucre glace, les zestes confits et les violettes cristallisées. Incorporez 50 g d'un assortiment de fruits secs concassés (noisettes, noix, amandes, etc.) au yaourt avant de placer au congélateur.

Yaourt glacé aux airelles séchées

Suivez la recette de base, en supprimant le romarin, le sucre glace, les zestes confits et les violettes cristallisées. Incorporez 50 g d'airelles séchées au yaourt avant de placer au congélateur.





Variantes

Surprise glacée au chocolat

Recette de base p. 243

Surprise glacée au chocolat et à la cannelle

Suivez la recette de base, en agrémentant la préparation de 2 à 3 c. à s. de cannelle en poudre.

Surprise glacée au moka

Suivez la recette de base, en agrémentant la préparation de 4 c. à s. de sirop de café (voir recette p. 12). Servez arrosé d'un filet de sirop ou de liqueur de café.

Surprise glacée au chocolat et au piment

Suivez la recette de base, en agrémentant la préparation de ½ à 1 c. à c. de piment en poudre (selon votre goût).

Surprise glacée au chocolat et aux noix

Suivez la recette de base, en agrémentant la préparation de 4 c. à s. de noix concassées juste avant le dernier passage au congélateur.

Variantes

Sorbet au raisin blanc

Recette de base p. 244

Sorbet à la poire

Suivez la recette de base, en remplaçant les raisins par 2 belles poires mûres, pelées et coupées en morceaux. Servez arrosé d'un trait de liqueur de poire.

Sorbet aux fruits rouges

Suivez la recette de base, en remplaçant les raisins par un mélange de fruits rouges et en ajoutant du sirop de sucre à votre goût. Servez arrosé d'un trait de liqueur de cassis.

Sorbet aux litchis

Suivez la recette de base, en remplaçant les raisins par des litchis dénoyautés en conserve (2 boîtes de 350 g chacune), bien égouttés, et remplacez le sirop de sucre par 25 cl de sirop de litchi. Servez arrosé de 3 c. à s. de Golden Syrup.

Sorbet aux physalis

Suivez la recette de base, en remplaçant les raisins par des physalis. Décorez de physalis entourés de leur calice.

Sorbet aux airelles

Suivez la recette de base, en remplaçant les raisins par des airelles et le muscat par de la liqueur de cassis. Faites cuire les airelles dans le sirop 5 à 10 min. Passez-les au chinois, puis procédez comme indiqué dans la recette.





Variantes

Petites coupes glacées à la framboise

Recette de base p. 247

Petites coupes glacées aux fruits rouges

Suivez la recette de base, en remplaçant les framboises par un mélange de fruits rouges frais ou surgelés. Utilisez un yaourt nature.

Petites coupes glacées aux airelles

Suivez la recette de base, en remplaçant les framboises par des airelles fraîches ou surgelées, que vous sucrerez à votre goût. Remplacez le yaourt à la framboise par du yaourt à la pêche ou à l'abricot.

Petites coupes glacées aux myrtilles

Suivez la recette de base, en remplaçant les framboises par des myrtilles et le yaourt à la framboise par du yaourt à la myrtille ou à la cerise.

Petites coupes glacées aux cerises

Suivez la recette de base, en remplaçant les framboises par des cerises dénoyautées et le yaourt à la framboise par un yaourt à la cerise ou à la myrtille.

Petites crèmes glacées à la fraise

Si vous n'êtes pas astreint à un régime sans laitage, suivez la recette de base en remplaçant le yaourt au soja par un yaourt classique à la fraise et la crème de soja par de la crème épaisse. Décorez chaque crème glacée de 1 fraise.

Variantes

Barres glacées aux dattes

Recette de base p. 248

Barres glacées aux dattes et aux corn flakes

Suivez la recette de base, en remplaçant le muesli par 250 g de corn flakes légèrement écrasés. Ne passez pas les corn flakes au four ; mélangez-les simplement avec le Golden Syrup chauffé.

Barres glacées aux figues

Suivez la recette de base, en remplaçant les dattes par des figues.

Barres glacées aux pruneaux

Suivez la recette de base, en remplaçant les dattes par des pruneaux dénoyautés.

Barres glacées aux marrons

Suivez la recette de base, en remplaçant les dattes par 450 g de purée de marrons en conserve, sans la faire cuire, additionnée de 2 à 3 c. à s. de Golden Syrup ou de sirop d'érable.

Barres glacées au potiron

Suivez la recette de base, en remplaçant les dattes par 500 g de potiron en conserve, sans le faire cuire, additionné de 4 c. à s. de sirop d'érable ou de Golden Syrup.



Glaces allégées

Difficile de suivre un régime quand on est friand de glaces ! Essayez donc les versions allégées de ce chapitre, moins riches mais tout aussi délicieuses. Ces recettes, qui marient les arômes des fruits frais et secs, séduiront même ceux qui n'ont pas besoin de surveiller leur ligne.



Glace onctueuse à l'abricot

Pour 75 cl environ

Cette glace gourmande unit avec délice l'onctueuse douceur des abricots secs et l'acidulé du fromage frais.

350 g d'abricots secs
25 cl de jus d'orange
2 c. à c. d'extrait de vanille
1 c. à c. d'extrait d'amande
4 c. à s. de miel ou d'un édulcorant
de votre choix

250 g de fromage frais (type Saint-Môret)
à 0 % de MG
25 cl de lait écrémé
2 c. à s. d'amandes effilées et grillées,
pour le décor

Dans une petite casserole, faites mijoter les abricots secs avec 25 cl d'eau et le jus d'orange jusqu'à consistance tendre. Mixez le tout en une purée lisse, puis ajoutez les extraits de vanille et d'amande, le miel, le fromage frais et le lait. Mixez encore jusqu'à homogénéité et placez au réfrigérateur.

Versez la préparation refroidie dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Faites tourner l'appareil jusqu'à obtention d'une consistance relativement ferme. Transvasez la glace dans un récipient résistant aux basses températures et mettez-la au congélateur au moins 15 min ou jusqu'au moment de la servir. Si vous ne possédez pas de turbine à glace, employez la méthode manuelle expliquée en page 8.

La glace peut se conserver 3 mois au congélateur. Laissez-la ramollir un peu à température ambiante ¼ d'heure environ avant de servir.

Voir variantes p. 274

Glace au yaourt et aux agrumes

Pour 60 cl environ

Cette glace aux agrumes est très acidulée, mais rien ne vous empêche d'y ajouter davantage d'édulcorant ou de l'adoucir avec du miel.

1 c. à c. de zeste d'agrumes, finement râpé	2 c. à s. d'édulcorant (ou plus, selon votre goût)
25 cl de jus d'agrumes frais (1 orange, 1 citron jaune et 1 citron vert, par exemple)	50 cl de yaourt nature
	1 blanc d'œuf

Dans un saladier, mélangez le zeste avec le jus, l'édulcorant et le yaourt. Dans un autre récipient, fouettez le blanc d'œuf en neige ferme, puis incorporez au mélange précédent.

Versez le tout dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Faites tourner l'appareil jusqu'à obtention d'une consistance relativement ferme. Transvasez la glace dans un récipient résistant aux basses températures et mettez-la au congélateur au moins 15 min ou jusqu'au moment de la servir. Si vous ne possédez pas de turbine à glace, employez la méthode manuelle expliquée en page 8.

La glace peut se conserver 3 mois au congélateur. Laissez-la ramollir un peu à température ambiante ¼ d'heure environ avant de servir.

Voir variantes p. 275





Glace au lait et au fruit de la Passion

Pour 4 à 6 personnes

Cette glace au lait délicieusement parfumée peut s'inscrire dans le cadre de n'importe quel régime. De plus, elle clôturera en beauté un dîner raffiné !

15 g de gélatine

Le jus de 1 citron

25 cl de pulpe de fruit de la Passion + la pulpe
de 1 fruit de la Passion, pour le décor

35 cl de lait écrémé

1 c. à c. d'extrait de vanille

1 à 2 c. à s. de miel

Tranches de 1 pêche mûre, pour le décor

Faites dissoudre la gélatine dans le jus de citron au bain-marie. Laissez refroidir et réservez.

Dans un saladier, mélangez la pulpe de fruit de la Passion avec le lait, l'extrait de vanille et le miel, puis ajoutez la gélatine dissoute. Répartissez la préparation obtenue dans des ramequins et placez au réfrigérateur jusqu'à prise complète.

1 h environ avant de servir, mettez les ramequins au congélateur. Décorez de pulpe de fruit de la Passion et de 2 ou 3 tranches de pêche. Vous pouvez aussi démouler les glaces sur des assiettes à dessert. Pour les décoller, passez la lame d'un couteau passée sous l'eau chaude le long des bords intérieurs des ramequins.

Voir variantes p. 276

Glace à la ricotta et figues rôties

Pour 50 cl environ (4 personnes)

Dans cette recette de glace au délicieux goût de miel et à la texture particulière, la crème est remplacée par de la ricotta à faible teneur en matières grasses.

12 figues mûres

6 c. à s. de miel de fleur d'oranger

250 g de ricotta allégée

12 cl de lait écrémé

1 c. à c. d'extrait de vanille

Le jus et le zeste finement râpé de 1 orange

Préchauffez le four à 220 °C (th. 7/8). Coupez partiellement les figues en 4 quartiers : la base des fruits doit rester intacte. Disposez-les dans un plat allant au four en les serrant un peu les unes contre les autres, puis arrosez de miel. Enfourez dans la partie supérieure du four 10 min environ. Arrosez-les au moins une fois avec leur propre jus pendant la cuisson. Quand les fruits sont bien dorés, sortez-les du four, laissez refroidir et placez-les au réfrigérateur. Réservez les 4 figues les plus présentables et les plus fermes, avec un peu de jus de cuisson. Évidez les autres fruits, au-dessus d'un saladier, puis mixez-en la chair avec le reste de jus de cuisson. Ajoutez le reste des ingrédients et mixez encore jusqu'à homogénéité. Versez le tout dans une turbine à glace et suivez les instructions de la notice d'utilisation. Faites tourner l'appareil jusqu'à obtention d'une consistance relativement ferme. Transvasez la glace dans un récipient résistant aux basses températures et mettez-la au congélateur jusqu'au moment de la servir. Si vous ne possédez pas de turbine à glace, employez la méthode manuelle expliquée en page 8. Servez accompagné de 1 figue rôtie et arrosez d'un peu de jus de cuisson.

Voir variantes p. 277





Pudding glacé aux fruits rouges

Pour 6 à 8 personnes

Voici une version glacée et allégée de ce grand classique de la cuisine anglaise.

50 g de pain blanc émietté (de la veille)
1 à 2 c. à s. de sucre roux cristallisé (Demerara),
ou plus selon votre goût
450 g d'un mélange de fruits rouges surgelés
de votre choix
2 c. à c. de quatre-épices

Quelques fruits rouges frais ou surgelés,
pour le décor
Feuilles de menthe fraîche, pour le décor
Crème fraîche ou fromage frais (type
Saint-Môret) allégés, pour servir

Préchauffez le four à 190 °C (th. 6/7). Tapissez un moule rond d'une contenance de 1 l de film alimentaire et placez-le au congélateur. Mélangez le pain émietté au sucre et étalez le mélange obtenu sur une plaque à pâtisserie. Enfournez et remuez une ou deux fois au cours de la cuisson. Quand le mélange est bien doré, laissez refroidir hors du four. Mixez les fruits surgelés, pour obtenir une texture pulpeuse mais pas lisse. Incorporez-y délicatement le pain refroidi et le quatre-épices, puis versez dans le moule. Lissez la surface, couvrez et mettez au congélateur jusqu'à prise complète ou jusqu'au moment de servir. Au moment de servir, démoulez le pudding sur un plat de service, ôtez le film alimentaire et décorez de fruits et de feuilles de menthe. Servez sans attendre accompagné de crème ou de fromage frais allégés.

Le pudding peut se conserver 3 à 4 mois au congélateur (dans son moule ou non), couvert de film alimentaire et de papier aluminium. Laissez-le ramollir un peu à température ambiante ¼ d'heure environ avant de servir.

Voir variantes p. 278

Smoothie glacé banane-mangue

Pour 2 à 3 personnes

Cette boisson rafraîchissante sera très appréciée au petit déjeuner d'un matin d'été.

2 bananes

1 grosse mangue (environ 350 g) très mûre,
pelée et coupée en gros dés

25 cl de jus d'orange

Le jus de ½ citron

25 cl de yaourt nature allégé

Miel ou édulcorant, à volonté

Quelques rondelles de banane
et quelques framboises, pour le décor

Mettez les bananes et la mangue au congélateur 1 à 2 h. Les fruits doivent être gelés.
Faites givrer 2 ou 3 grands verres.

Pelez les bananes et coupez-les en tronçons (réservez-en quelques-uns pour le décor).
Mixez les bananes avec la mangue jusqu'à obtention d'une purée lisse. Ajoutez-y
progressivement les autres ingrédients, tout en continuant à mélanger jusqu'à consistance
homogène. Répartissez la préparation dans les verres givrés, puis décorez de rondelles
de banane et de framboises piquées sur des petites piques en plastique. Servez aussitôt.

Voir variantes p. 279

268 Glaces allégées





Margarita glacée

Pour 2 personnes

Servi glacé, ce cocktail des plus classiques est très désaltérant et peut même remplacer le dessert.

12 cl de tequila gold
12 cl de jus de citron vert frais
1 à 2 c. à s. de sel fin

25 cl de glace pilée
1 tranche de citron vert, coupée en deux

Faites givrer 2 verres à margarita dans le congélateur 1 h environ. Mélangez la tequila avec le jus de citron vert, puis placez au congélateur.

Mettez le sel dans un plat peu profond. Au moment de servir, plongez le bord des verres dans le sel (qui adhérerait au verre froid), Remplissez les verres de glace pilée, puis du mélange tequila-citron vert. Décorez d'une demi-tranche de citron vert et servez aussitôt.

Voir variantes p. 280

Buck's Fizz glacé

Pour 6 personnes

Le Buck's Fizz, un délicieux cocktail londonien inventé au début des années 1920, est composé à parts égales de jus d'orange et de champagne. Il fait un superbe granité si on utilise du jus d'orange sanguine gelé. Vous pouvez ajouter, selon votre préférence et l'occasion, du champagne, du soda, du cidre ou un vin pétillant.

50 cl de jus d'orange sanguine

50 cl de champagne, de prosecco ou de vin blanc pétillant

(sec ou doux, selon votre goût)

1 à 2 c. à s. d'édulcorant (ou plus, selon votre goût)

Faites givrer 6 grandes flûtes à champagne (ou 6 grands verres).

Mélangez tous les ingrédients et placez la préparation au congélateur jusqu'à prise complète. Défaitez le bloc ainsi formé en grattant la surface à la fourchette pour obtenir un mélange granuleux, puis replacez au congélateur jusqu'au moment de servir.

Remplissez les verres givrés de granité et servez avec une cuillère à café, ou complétez les verres d'un trait de l'alcool choisi et servez aussitôt.

Voir variantes p. 281





Variantes

Glace onctueuse à l'abricot

Recette de base p. 259

Glace onctueuse au pruneau

Suivez la recette de base, en remplaçant les abricots secs par des pruneaux dénoyautés.

Glace onctueuse au potiron

Suivez la recette de base, en remplaçant les abricots secs par du potiron cuit ou en conserve. Supprimez le jus d'orange et l'eau, et passez outre la phase de cuisson. Pour le décor, remplacez les amandes effilées par des graines de potiron grillées.

Glace onctueuse à la pomme

Suivez la recette de base, en remplaçant les abricots secs par des pommes séchées. Si vous avez une préférence pour les pommes fraîches, faites-en cuire 2 (après les avoir pelées et épépinées) avec 12 cl d'eau.

Glace onctueuse au coing

Suivez la recette de base, en remplaçant les abricots secs par 600 g de coings frais, pelés et coupés en dés.

Variantes

Glace au yaourt et aux agrumes

Recette de base p. 260

Glace au yaourt et à l'orange

Suivez la recette de base, en utilisant le zeste et le jus de 2 oranges et en agrémentant la préparation de 3 c. à s. de rhum.

Glace au yaourt et à la myrtille

Suivez la recette de base, en remplaçant les zestes et jus d'agrumes par 115 g de myrtilles réduites en purée.

Glace au yaourt à la grecque, au citron et au miel

Suivez la recette de base, en utilisant le zeste et le jus de 4 citrons jaunes et en agrémentant la préparation d'un peu de miel. Remplacez le yaourt nature par un yaourt à la grecque.

Glace au yaourt et à l'orange sanguine

Suivez la recette de base, en utilisant le zeste et le jus de 2 oranges sanguines.

Glace au yaourt et à l'ananas

Suivez la recette de base, en remplaçant le zeste et le jus des agrumes par 150 g d'ananas mûr réduit en purée.





Variantes

Glace au lait et au fruit de la Passion

Recette de base p. 263

Glace au lait et à la pêche

Suivez la recette de base, en remplaçant les deux fruits de la Passion par 1 pêche mûre, pelée, dénoyautée et réduite en purée.

Glace au lait et aux deux citrons

Suivez la recette de base, en remplaçant les fruits de la Passion par 25 cl de jus de citrons vert et jaune. Ajoutez du miel selon votre goût.

Glace au lait et au café

Suivez la recette de base, en faisant dissoudre la gélatine dans 4 c. à s. d'eau et en remplaçant les fruits de la Passion par 25 cl de café. Ajoutez du miel ou de l'édulcorant à votre goût. Pour le décor, utilisez des noix grillées.

Glace au lait et à la poire

Suivez la recette de base, en remplaçant les fruits de la Passion par 225 g de poire, pelée et réduite en purée. Agrémentez la préparation de 1 c. à c. de gingembre moulu. Décorez de 1 lamelle de poire.

Glace au lait et aux fleurs de sureau

Suivez la recette de base, en remplaçant les fruits de la Passion par 25 cl de limonade à la fleur de sureau. Supprimez le miel. Décorez de 1 tranche de fruit ou de 1 fleur de sureau.



Variantes

Glace à la ricotta et figues rôties

Recette de base p. 264

Glace à la ricotta et poires rôties

Suivez la recette de base, en remplaçant les figues par 3 poires mûres, pelées, épépinées, coupées en morceaux et cuites au four. Réservez 4 quartiers de poire pour le décor.

Glace à la ricotta et coings rôtis

Suivez la recette de base, en remplaçant les figues par 3 coings mûrs, pelés, épépinés et coupés en quartiers. Arrosez les fruits de jus d'orange et faites-les cuire une vingtaine de minutes, jusqu'à consistance tendre. Réservez 4 morceaux pour le décor.

Glace à la ricotta et pruneaux

Suivez la recette de base, en remplaçant les figues par 24 pruneaux dénoyautés. Servez accompagné de 1 ou 2 pruneaux par personne.

Glace à la ricotta et abricots rôtis

Suivez la recette de base, en remplaçant les figues par 12 beaux abricots mûrs et dénoyautés.



Variantes

Pudding glacé aux fruits rouges

Recette de base p. 267

Pudding glacé au cassis et aux groseilles

Suivez la recette de base, en utilisant uniquement des cassis et des groseilles, et en ajoutant davantage de sucre ou d'édulcorant, selon votre goût.

Pudding glacé aux pommes, aux poires et aux prunes

Suivez la recette de base, en remplaçant le mélange de fruits rouges par des pommes, des poires et des prunes pelées, tranchées et placées au congélateur. Remplacez le quatre-épices par de la cannelle en poudre.

Pudding glacé aux mûres et aux pommes

Suivez la recette de base, en remplaçant le mélange de fruits rouges à parts égales par des pommes (pelées, épépinées, tranchées et placées au congélateur) et des mûres surgelées. Remplacez le quatre-épices par de la cannelle en poudre.

Pudding glacé aux fruits jaunes

Suivez la recette de base, en remplaçant le mélange de fruits rouges par des nectarines, des pêches et des abricots bien mûrs. Pelez-les, dénoyautez-les et coupez-les en morceaux, puis placez-les au congélateur. Remplacez le quatre-épices par de la noix muscade moulue.

Variantes

Smoothie glacé banane-mangue

Recette de base p. 268

Smoothie glacé banane-fruits rouges

Suivez la recette de base, en remplaçant la mangue par 350 g d'un mélange de fruits rouges.

Smoothie glacé banane-prune

Suivez la recette de base, en remplaçant la mangue par 350 g de prunes dénoyautées.

Smoothie glacé banane-pomme

Suivez la recette de base, en remplaçant la mangue par la chair de 2 pommes cuites.

Smoothie glacé banane-ananas

Suivez la recette de base, en remplaçant la mangue par 500 g d'ananas coupé en dés.

Smoothie glacé banane-cerise

Suivez la recette de base, en remplaçant la mangue par 450 g de cerises rouges bien mûres équeutées et dénoyautées.





Variantes

Margarita glacée

Recette de base p. 271

Margarita glacée aux airelles

Suivez la recette de base, en remplaçant le jus de citron vert par du jus d'airelle.

Margarita glacée à l'orange sanguine

Suivez la recette de base, en remplaçant le jus de citron vert par du jus d'orange sanguine.

Margarita glacée à la framboise

Suivez la recette de base, en remplaçant le jus de citron vert par de la purée de framboise passée au chinois. Remplacez le sel par du sucre en poudre.

Margarita glacée aux fruits exotiques

Suivez la recette de base, en ajoutant 4 c. à s. de jus de mangue (ou de papaye) au mélange tequila-jus de citron vert avant de le mettre au congélateur. Vous pouvez éventuellement remplacer le sel par du sucre en poudre.

Margarita glacée à la noix de coco

Suivez la recette de base, en ajoutant 4 c. à s. de lait de coco au mélange tequila-jus de citron vert avant de le mettre au congélateur.



Variantes

Buck's Fizz glacé

Recette de base p. 272

Bellini glacé

Suivez la recette de base, en remplaçant le jus d'orange sanguine par du jus de pêche. Décorez d'une tranche de pêche fraîche.

Kiwi Fizz glacé

Suivez la recette de base, en remplaçant le jus d'orange sanguine par du jus de kiwi.

Fizz d'été glacé

Suivez la recette de base, en remplaçant le jus d'orange sanguine par un mélange de fruits rouges écrasés et passés au chinois.

Kir à la fraise glacé

Suivez la recette de base, en remplaçant le jus d'orange sanguine par du jus de fraise passé au chinois et en agrémentant la préparation d'un trait de liqueur de cassis.

Melon Fizz glacé

Suivez la recette de base, en remplaçant le jus d'orange sanguine par du melon réduit en purée et passé au chinois. Agrémentez la préparation d'un trait de liqueur de melon avant de la placer au congélateur.

Index

A

Abricot
Glace à la ricotta et abricots
rôtis 277
Glace onctueuse à l'abricot 259
Glaçons au yaourt et aux fruits
163
Granité à l'abricot 115
Granité aux abricots secs
et à l'orange 126
Pudding glacé aux fruits jaunes
278
Smoothie glacé à l'abricot
et à la grenade 191
Soufflés glacés à l'abricot 135
Agrumes
Bombe glacée Nesselrode 227
Glace au yaourt et
aux agrumes 260
Sorbet aux agrumes 90
Tofu glacé aux agrumes 250
Airelle
Forêt-noire glacée 210
Glace façon muffin aux airelles
47
Glace fruitée au brownie
et au fudge 42
Glace rhum-raïsans aux airelles
44
Margarita glacée aux airelles
260
Petites coupes glacées
aux airelles 256
Sorbet au pamplemousse rose
et aux airelles 95
Sorbet aux airelles 255
Yaourt glacé aux airelles
séchées 253
Amande
Boisson frappée à l'amande
200
Glace façon cheesecake au
fudge et aux amandes 40
Glace italienne à la pistache 54
Rocher glacé 32
Super rocher glacé 45
Amaretto
Granité à l'abricot 115
Soufflés glacés à l'abricot 135
Terrine de macarons glacée 209

Ananas

Ananas Melba 199
Brochettes de fruits glacées
172
Délacie façon Piña Colada 203
Dessert glacé mûres et ananas
146
Dips de fruits glacés 159
Glace à la noix de coco
et à l'ananas 251
Glace au yaourt et à l'ananas
275
Glaçons au yaourt et à l'ananas
174
Granité à l'ananas 126
Omelette norvégienne
à l'ananas 221
Roulé crémeux à la banane
et à l'ananas 252
Smoothie glacé banane-ananas
279
Sorbet à la mangue
et à l'ananas 93
Sorbet à l'orange et à l'ananas
149
Sorbet au pamplemousse rose
et à l'ananas 95
Sorbet aux fruits exotiques
et au coulis d'ananas 152
Sucettes glacées aux fruits 164
Tofu glacé à l'ananas 250
Trifle glacé aux parfums
exotiques 233
Avocat
Smoothie crémeux à l'avocat
204
Avoine (flocons)
Petits biscuits-sandwiches
glacés aux flocons d'avoine
et à la framboise 171
B
Banane
Banana split 192
Bananes glacées au chocolat
155
Bombe glacée choco-banane
227
Cônes à la banane 173
Glace à la banane 140

Glace au beurre de
cacahouètes et aux chips
de banane 43
Morning Glory 198
Omelette norvégienne
à la banane 231
Roulé crémeux à la banane 239
Smoothie glacé banane-
mangue 268
Sorbet à la mangue
et à la banane 93
Sorbet exotique à la banane
152
Soufflés glacés à la banane
et au pralin 148
Sucettes glacées à la banane
175
Basilic
Sorbet au citron et aux herbes
aromatiques 90
Beurre de cacahouètes
Banana-bocker Glory 198
Glace à la banane et au beurre
de cacahouètes 151
Glace au beurre de
cacahouètes 28
Petits gâteaux glacés beurre
de cacahouètes, mangue
et guimauves 176
Bière
Bière glacée 202
Biscuits à la cuillère
Glace façon tiramisu 70
Biscuits à la vanille
Glace aux biscuits à la vanille
et à la crème 41
Biscuits au chocolat
Glace aux biscuits et à la crème
24
Petits biscuits-sandwiches
glacés 156
Biscuits (pâte) 16-17
Biscuits secs
Glace façon New York
cheesecake 23
Biscuits secs au gingembre 17
Granité aux pommes cuites 116
Bonbons
Animaux glacés aux bonbons
177

Rocher glacé au Toblerone® 45
Rocher glacé aux couleurs
de l'arc-en-ciel 45
Rocher glacé aux Daim® 45
Brownie
Glace aux brownies
et au fudge 27
Glace blanche aux brownies
et au fudge 42
Knickerbocker Glory
au chocolat 198
C-D
Cacahouète
Glace au beurre de
cacahouètes 28
Glace au beurre de
cacahouètes et aux
cacahouètes au miel 43
Super rocher glacé 45
Cacao amer
Cappuccino frappé 183
Forêt-noire glacée 210
Gâteau glacé aux marrons
et au chocolat 230
Latte moka glacé 74
Roulé crémeux à la banane 239
Terrine de macarons glacée
façon tiramisu 225
Café
Bombe glacée à la crème
de café 227
Café frappé 200
Cappuccino frappé 183
Glace au lait et au café 276
Glace façon cheesecake au café
et au gingembre 40
Glace façon tiramisu 70
Glace italienne à la liqueur
de café 74
Glace italienne au café 63
Glace marbrée aux noix
de pécan et au café 46
Granité au café 103
Granité au café et aux cristaux
de liqueur 120
Pavlova roulé au café
et aux noix 232
Petits biscuits-sandwiches
glacés au moka 171

Roulé crémeux à la banane
et au café 252
Sucettes glacées café-chocolat
au lait 207
Sundae au moka 206
Surprise glacée au moka 254
Trifle glacé aux parfums
exotiques 233
Calvados
Parfait aux pommes cuites
et au calvados 150
Camomille
Sorbet à la camomille 97
Cannelle
Délacie glacée à la rhubarbe 144
Glace italienne à la vanille, aux
pruneaux et à la cannelle 68
Granité au moka du Mexique
120
Granité aux pommes cuites 116
Surprise glacée au chocolat
et à la cannelle 254
Caramel
Banana-bocker Glory 198
Banana split aux noix de pécan
et au caramel 205
Cônes tout caramel 173
Délacies au caramel 160
Dips de fruits glacés
au caramel 172
Gâteau glacé chocolat
et pommes caramélisées 226
Glace à la banane 140
Glace italienne au café,
au caramel et aux noix 74
Glaçons au yaourt et aux fruits,
sauce caramel 174
Granité à la pomme
et aux éclats de caramel 127
Roulé crémeux à la banane
et au caramel 252
Caramel (éclats) 14
Caramel (sauce) 13
Cardamome
Sorbet à la poire, à la
cardamome et aux graines
de pavot 94
Carotte
Omelette norvégienne aux
agrumes et à la carotte 231

Cassis
Glace italienne au citron
et au cassis 72
Glace pêches-cassis 147
Granité à la pomme
et au cassis 127
Granité au cassis 121
Granité aux feuilles de cassis
122
Granité aux feuilles de cassis
et au vin doux 122
Kir à la fraise glacé 281
Pudding glacé au cassis
et aux groseilles 278
Semifreddo à la groseille
ou au cassis 145
Semifreddo au cassis et
à la liqueur de cassis 145
Soufflé glacé au pamplemousse
rose et à la liqueur de cassis
228
Soufflés glacés à l'abricot 135
Sucettes glacées aux myrtilles
et au cassis 175
Cerise
Banana split 192
Cherryberry Glory 198
Dessert glacé cerises
et pommes 146
Dessert glacé mûres et cerises
146
Dips de fruits glacés 159
Forêt-noire glacée 210
Glace à la framboise
et à la cerise noire 71
Glace façon muffin aux pépites
de chocolat blanc 47
Glace fruitée au brownie
et au fudge 42
Glace tutti frutti façon
salade de fruits 73
Granité à la cerise 121
Granité choco-cerises 123
Knickerbocker Glory 179
Petites coupes glacées
aux cerises 256
Smoothie glacé banane-cerise
279
Soufflés glacés à l'abricot
et au kirsch 148
Tofu glacé au gingembre
et aux cerises 250

Champagne
Buck's Fizz glacé 272
Sorbet au champagne 87
Chocolat
Animaux glacés au chocolat
177
Banana-bocker Glory 198
Banana split 192
Banana split au chocolat 205
Bananes glacées au chocolat
155
Bananes glacées au chocolat
blanc 170
Bananes glacées doublement
chocolat 170
Bombe glacée choco-framboise
213
Coupelles choco-caramel 173
Dips de fruits glacés au
chocolat 172
Gâteau glacé aux marrons
et au chocolat 230
Glace à la banane
et au chocolat 151
Glace à la framboise
et au chocolat blanc 71
Glace à la vanille et aux
pépites de chocolat 38
Glace au beurre de cacahouètes
et au chocolat blanc 43
Glace au chocolat blanc et aux
pépites de chocolat noir 39
Glace blanche aux brownies
et au fudge 42
Glace façon muffin au
chocolat et à la pomme 47
Glace façon muffin aux pépites
de chocolat blanc 47
Glace italienne au chocolat
noir 57
Glace italienne aux
deux chocolats 70
Glace napolitaine 38
Glace onctueuse au chocolat 20
Glace onctueuse aux
deux chocolats 39
Glace nectarines-chocolat 147
Glace stracciatella 68
Glaçons au yaourt
et au chocolat 174

Glaçons au yaourt et aux fruits,
sauce au chocolat 174
Granité à la menthe
et au chocolat 119
Granité au chocolat 108
Granité au moka du Mexique
120
Knickerbocker Glory
au chocolat 198
Limonade glacée au chocolat
202
Limonade glacée choco-cola 202
Moka frappé 200
Mousse glacée aux
deux chocolats 217
Pavlova roulé au chocolat
et à la guimauve 232
Pêche Belle-Hélène 199
Petits gâteaux de fête glacés
au chocolat blanc 176
Poire Belle-Hélène 199
Rocher glacé 32
Roulé crémeux à la banane 239
Semifreddo à la myrtille et
à la liqueur de chocolat 145
Sorbet à la poire
et au l'oukoum 94
Soufflé glacé au Grand
Marnier®, à l'orange
et au chocolat 228
Sucettes glacées café-chocolat
au lait 207
Sucettes glacées fraise-
chocolat blanc 207
Sucettes glacées vanille-
chocolat 196
Sundae au chocolat
et aux noix 206
Terrine de macarons glacée
au chocolat 225
Trifle glacé chocolat-orange 233
Chocolat (coupelles) 15
Chocolat (sauce) 13
Cidre
Sorbet au cidre 96
Citron
Gâteau glacé à la crème
de citron 218
Glace au lait et aux
deux citrons 276

Glace au yaourt à la grecque, au citron et au miel 275
 Glace façon New York cheesecake 23
 Glace italienne au citron 61
 Lassi glacé rafraîchissant 201
 Omelette norvégienne à la fraise et au citron 231
 Omelette norvégienne à la poire et au citron 231
 Pavlova roulé aux noisettes et au citron 232
 Petits biscuits-sandwiches glacés au citron 171
 Sorbet au citron 77
 Sorbet au zeste de citron 149
 Sorbet doux au citron 90
 Yaourt glacé au romarin et aux fruits confits 240
Citronnelle
 Sorbet au citron vert, à la citronnelle et à la noix de coco 92
Citronnier
 Granité à la fleur de citronnier 122
Citron vert
 Délice framboise-pastèque acidulé 203
 Glace à la noix de coco et au citron vert 236
 Glace au lait et aux deux citrons 276
 Glace italienne au citron vert 72
 Margarita glacée 271
 Mousse glacée au chocolat blanc et au citron vert 229
 Omelette norvégienne à la mangue et au citron vert 231
 Smoothie crémeux à l'avocat 204
 Sorbet rafraîchissant au citron vert 81
Clémentine
 Omelette norvégienne aux agrumes et à la carotte 231
Cognac
 Granité au café alcoolisé 120
 Granité au moka du Mexique 120
 Semifreddo aux fruits rouges 129
Coing
 Glace à la ricotta et coings rôtis 277
 Glace onctueuse au coing 274
 Granité à la pomme et au coing 127
 Sorbet à la poire et à la gelée de coing 94
 Trifle glacé poire-coing 233
Cola
 Limonade glacée au cola 202
 Limonade glacée choco-cola 202
Cookie
 Glace aux cookies au chocolat et à la crème 41
 Glace italienne au kumquat et aux cookies 75
 Glace onctueuse au chocolat et aux cookies 39
Conservation 10
Cornets de glace 15
Corn flakes
 Bananes glacées croustillantes 170
 Barres glacées aux dattes et aux corn flakes 257
Coulis 14
Crumble
 Délice glacé à la rhubarbe en crumble 153
Cumin
 Lassi épicé glacé 201
Datte
 Barres glacées aux dattes 248
 Glace aux noix de pécan et aux dattes 46
F
Figue
 Barres glacées aux figues 257
 Glace à la noix de coco et à la figue 251
 Glace à la ricotta et figues rôties 264

Glace tutti frutti aux figues séchées et au miel 73
Fraise
 Banana split 192
 Cherryberry Glory 198
 Délice fraise-pastèque 188
 Dips de fruits glacés 159
 Gâteau glacé citron-fraise 230
 Glace à la fraise 38
 Glace à la fraise et à la crème 67
 Glace à la liqueur de fraise 67
 Glace façon cheesecake à la fraise 40
 Glace italienne à la fraise 50
 Glace italienne à la framboise 58
 Glace marbrée aux fraises 41
 Glace napolitaine 38
 Glaçons au yaourt et aux fruits 163
 Kir à la fraise glacé 281
 Knickerbocker Glory 179
 Omelette norvégienne à la fraise et au citron 231
 Pavlova roulé à la fraise 222
 Petites crèmes glacées à la fraise 256
 Petits gâteaux de fée glacés 167
 Semifreddo à la fraise 145
 Sorbet à la fraise 78
 Sucettes glacées au lait et à la fraise 175
 Sucettes glacées fraise-chocolat blanc 207
Framboise
 Banana split à la framboise 205
 Bombe glacée choco-framboise 213
 Cherryberry Glory 198
 Délice framboise-pastèque acidulé 203
 Délice glacé à la rhubarbe et à la framboise 153
 Dessert glacé framboises et poires 146
 Dips de fruits glacés 159
 Gâteau glacé chocolat-framboise 226
 Glace à la banane et à la confiture 151
 Glace au beurre de cacahouètes et à la confiture 43
 Glace façon muffin aux framboises et aux noisettes 47
 Glace italienne au chocolat et à la framboise 70
 Glace pêches-framboises 147
 Glaçons au yaourt et aux fruits 163
 Granité à la framboise 112
 Knickerbocker Glory 179
 Knickerbocker Glory au chocolat 198
 Limonade glacée à la framboise 202
 Margarita glacée à la framboise 280
 Pêche Melba 180
 Petites coupes glacées à la framboise 247
 Petits biscuits-sandwiches glacés aux flocons d'avoine et à la framboise 171
 Petits gâteaux de fée glacés à la framboise 176
 Sorbet à la mangue et à la framboise 93
 Soufflés glacés à la pêche 148
 Sucettes glacées à la framboise 175
 Trifle glacé à la framboise façon crème brûlée 233
 Trifle glacé pêche-framboise 224
Fromage frais
 Gâteau glacé à la crème de citron 218
 Glace façon New York cheesecake 23
 Glace onctueuse à l'abricot 259
 Petits gâteaux glacés façon cheesecake 176
Fruit de la Passion
 Glace au lait et au fruit de la Passion 263
 Glace pêches-fruits de la Passion 132

Granité aux fruits de la Passion 111
 Morning Glory 198
 Pavlova roulé à la vanille et au fruit de la Passion 232
 Sorbet à l'orange et aux fruits de la Passion 149
 Smoothie glacé à la myrtille et au fruit de la Passion 204
Fruits confits
 Glace rhum-raïsans aux fruits confits 44
 Glace tutti frutti 62
 Yaourt glacé au romarin et aux fruits confits 240
Fruits cristallisés
 Glace tutti frutti 62
Fruits exotiques
 Banana split tropical 205
 Margarita glacée aux fruits exotiques 280
 Sorbet aux fruits exotiques 143
Fruits rouges
 Fizz d'été glacé 281
 Granité aux abricots et aux fruits rouges 126
 Granité aux fruits rouges 104
 Mousse glacée au chocolat et fruits rouges 229
 Parfait aux pommes et aux fruits rouges 150
 Petites coupes glacées aux fruits rouges 256
 Pudding glacé aux fruits rouges 267
 Semifreddo aux fruits rouges 129
 Smoothie glacé aux fruits rouges 204
 Smoothie glacé banane-fruits rouges 279
 Sorbet aux fruits rouges 255
Fruits séchés
 Animaux glacés aux fruits rouges séchés 177
 Glace au rhum et aux fruits rouges séchés 44
 Glace aux noix de pécan et aux fruits rouges séchés 46
 Granité aux fruits de la Passion 111
 Morning Glory 198
 Pavlova roulé à la vanille et au fruit de la Passion 232
 Sorbet à l'orange et aux fruits de la Passion 149
 Smoothie glacé à la myrtille et au fruit de la Passion 204
Fruits confits
 Glace rhum-raïsans aux fruits confits 44
 Glace tutti frutti 62
 Yaourt glacé au romarin et aux fruits confits 240
Fruits cristallisés
 Glace tutti frutti 62
Fruits exotiques
 Banana split tropical 205
 Margarita glacée aux fruits exotiques 280
 Sorbet aux fruits exotiques 143
Fruits rouges
 Fizz d'été glacé 281
 Granité aux abricots et aux fruits rouges 126
 Granité aux fruits rouges 104
 Mousse glacée au chocolat et fruits rouges 229
 Parfait aux pommes et aux fruits rouges 150
 Petites coupes glacées aux fruits rouges 256
 Pudding glacé aux fruits rouges 267
 Semifreddo aux fruits rouges 129
 Smoothie glacé aux fruits rouges 204
 Smoothie glacé banane-fruits rouges 279
 Sorbet aux fruits rouges 255
Fruits séchés
 Animaux glacés aux fruits rouges séchés 177
 Glace au rhum et aux fruits rouges séchés 44
 Glace aux noix de pécan et aux fruits rouges séchés 46

Glace façon muffin aux fruits séchés 47
 Glace tutti frutti aux saveurs des tropiques 73
 Granité au chocolat et aux fruits rouges séchés 123
 Rocher glacé aux fruits séchés sans noix 45
Fruits secs
 Yaourt glacé aux fruits secs 253
 Fudge au chocolat (sauce) 13
 Glace aux brownies et au fudge 27
 Glace façon cheesecake au fudge et aux amandes 40
 Terrine de macarons marbrée à la sauce fudge 225
G-H
Gaufre
 Gaufres au caramel 173
 Petites gaufres-sandwiches glacées 171
Géranium
 Granité au géranium 122
Gin
 Sorbet au citron vert et au gin-tonic 92
Gingembre
 Bombe glacée Nesselrode 227
 Délice glacé à la rhubarbe et au gingembre 153
 Gâteau glacé à la prune et au gingembre 230
 Glace façon cheesecake au café et au gingembre 40
 Glace italienne riche au gingembre 66
 Soufflé glacé à l'orange et au gingembre 228
 Tofu glacé au gingembre et oranges caramélisées 235
Grenade
 Glace à la noix de coco et à la grenade 251
 Glace italienne à la pistache et à la grenade 69
 Smoothie glacé à l'abricot et à la grenade 191

Groseille
 Glace italienne à la vanille et aux groseilles 68
 Granité à la framboise et à la groseille 125
 Pêche Melba 180
 Pudding glacé au cassis et aux groseilles 278
 Semifreddo à la groseille et au muscat 145
 Semifreddo à la groseille ou au cassis 145
Groseille à maquereau
 Granité aux groseilles à maquereau 121
Guimauve
 Bananabocker Glory 198
 Bananes glacées à la guimauve 170
 Glace à la fraise et à la guimauve 67
 Glace au beurre de cacahouètes et à la guimauve 43
 Glace au fudge et à la guimauve 42
 Pavlova roulé au chocolat et à la guimauve 232
 Petits gâteaux glacés beurre de cacahouètes, mangue et guimauves 176
 Rocher glacé 32
Halva
 Glace italienne au halva 69
Haricots rouges (azukis)
 Surprise glacée au chocolat 243
I-J
Irish whiskey
 Glace italienne façon Irish Coffee 74
Jasmin
 Sorbet au thé parfumé au jasmin 88
K-L
Kaki
 Smoothie glacé au kaki 204
Kirsch
 Granité à l'abricot et au kirsch 126

Soufflés glacés à l'abricot
 et au kirsch 148
Kiwi
 Granité au kiwi 118
 Kiwi Fizz glacé 281
Kumquat
 Glace italienne au kumquat 64
Lait d'avoine
 Sorbet au raisin blanc 244
Lait de riz
 Barres glacées aux dattes 248
 Sorbet au raisin blanc 244
 Surprise glacée au chocolat 243
Lait de soja
 Barres glacées aux dattes 248
 Roulé crémeux à la banane 239
 Sorbet au raisin blanc 244
 Tofu glacé au gingembre et oranges caramélisées 235
Lavande
 Granité à la lavande 107
 Sorbet au citron et à la lavande 90
Limonade
 Glace au lait et aux fleurs de sureau 276
 Limonade glacée 187
Limoncello
 Glace italienne au limoncello 72
Litchi
 Sorbet au citron vert et au litchi 92
 Sorbet aux litchis 255
Loukoum
 Sorbet à la poire et au loukoum 94
M
Macaron
 Glace italienne au kumquat et aux macarons 75
 Terrine de macarons glacée 209
Mandarine
 Gâteau glacé à la marmelade d'oranges et à la mandarine 230

Glace à la noix de coco
et à la mandarine 251
Glace italienne à la mandarine
75
Omelette norvégienne aux
agrumes et à la carotte 231
Sorbet à la mangue
et à la mandarine 93
Mangue
Bananaeocker Glory 198
Banana split tropical 205
Dips de fruits glacés 159
Gâteau glacé chocolat-mangue
226
Glaçons au yaourt
et à la mangue 174
Granité aux fruits de la Passion
et à la mangue 124
Lassi de mangue glacé 201
Mangue Melba 199
Omelette norvégienne à la
mangue et au citron vert 231
Petits gâteaux glacés beurre
de cacahouètes, mangue
et guimauves 176
Smoothie glacé banane-
mangue 268
Sorbet à la mangue 82
Sucettes glacées aux fruits 164
Trifle glacé aux parfums
exotiques 233
Marmelade d'oranges
Gâteau glacé à la marmelade
d'oranges et à la mandarine
230
Glace nectarines-orange 147
Sorbet à la fraise et
à la marmelade d'oranges 91
Sorbet à l'orange 136
Trifle glacé chocolat-orange
233
Marron
Barres glacées aux marrons 257
Bombe glacée Nesselrode 227
Gâteau glacé aux marrons
et au chocolat 230
Glace italienne à la vanille
et aux marrons glacés 68
Mascarpone
Glace façon tiramisu 70

Terrine de macarons glacée
façon tiramisu 225
Melon
Délice melon-Martin® 203
Granité au melon 118
Granité aux fruits de la Passion
et au melon 124
Melon Fizz glacé 281
Menthe
Glace à la noix de coco, au
citron vert et à la menthe
251
Glace italienne chocolat-
menthe 70
Glace italienne citron-menthe
72
Granité à la crème de menthe
119
Granité à la menthe 100
Granité à la menthe suave 119
Granité choco-menthe 123
Granité croquant à la menthe
poivrée 119
Sorbet au citron et aux herbes
aromatiques 90
Sorbet au thé à la menthe 97
Sundae choco-menthe 206
Yaourt glacé à la menthe 253
Meringue
Dessert glacé mûres et poires
131
Glace à la framboise
et à la meringue 71
Glace à la meringue
et à la crème 41
Miel
Animaux glacés au miel 168
Glace à la banane 140
Glace au yaourt à la grecque,
au citron et au miel 275
Glace italienne à la pistache,
au yaourt et au miel 69
Glace tutti frutti aux figues
séchées et au miel 73
Granité aux pommes cuites 116
Lassi glacé 184
Smoothie glacé à l'abricot
et à la grenade 191
Muesli
Barres glacées aux dattes 248

Muffin
Glace façon muffin
aux myrtilles 36
Mûre
Dessert glacé mûres et poires
131
Granité à la mûre et
à la pomme 121
Pudding glacé aux mûres
et aux pommes 278
Sorbet à la fraise et à la mûre
91
Muscato
Semifreddo à la groseille
et au muscat 145
Sorbet au raisin blanc 244
Myrtille
Glace au yaourt et à la myrtille
275
Glace façon cheesecake
aux myrtilles 40
Glace façon muffin
aux myrtilles 36
Glace fruitée au brownie
et au fudge 42
Granité à la myrtille 121
Mousse glacée au chocolat
blanc et à la myrtille 229
Petites coupes glacées
aux myrtilles 256
Semifreddo à la myrtille et
à la liqueur de chocolat 145
Smoothie glacé à la myrtille et
au fruit de la Passion 204
Sucettes glacées aux myrtilles
et au cassis 175
Yaourt glacé aux myrtilles 253
N
Nectarine
Glace nectarines-chocolat 147
Glace nectarines-orange 147
Granité à la pêche ou
à la nectarine 126
Pudding glacé aux fruits jaunes
278
Noisette
Glace façon muffin aux
framboises et aux noisettes
47

Glace rhum-raisons
aux noisettes 44
Granité au café 103
Pavlova roulée aux noisettes
et au citron 232
Soufflé glacé au pamplemousse
et à la noisette 228
Noix
Animaux glacés aux noix 177
Banana split 192
Glace italienne à la pistache
et aux noix 69
Glace italienne au café,
au caramel et aux noix 74
Glace tutti frutti aux noix,
aux noix de pécan ou
aux pistaches 73
Morning Glory 198
Parfait aux poires
et aux prunes 150
Pavlova roulée au café
et aux noix 232
Sundae au chocolat
et aux noix 195
Noix de coco
Délice façon Piña Colada 203
Glace à la banane et à la noix
de coco 151
Glace à la noix de coco
et au citron vert 236
Glace italienne au kumquat
et à la noix de coco 75
Margarita glacée à la noix
de coco 280
Sorbet à la noix de coco 152
Sorbet au citron vert,
à la citronnelle et à la noix
de coco 92
Sorbet façon Piña Colada 152
Surprise glacée au chocolat
et aux noix 254
Noix de pécan
Bananae split aux noix de pécan
et au caramel 205
Glace aux noix de pécan 35
Glace tutti frutti aux noix,
aux noix de pécan ou
aux pistaches 73
Petites gaufres-sandwiches
glacées 171

Rocher glacé 32
Roulé crémeux à la banane
et aux noix de pécan 252
Sundae au chocolat et aux
noix 195
Sundae choco-menthe 206
Sundae choco-orange 206
Noix muscade
Lassi glacé 184
Nougat
Glace à la banane et au nougat
151
Mousse glacée au chocolat
blanc et au nougat 229
O-P
Orange
Boisson frappée à l'orange 200
Délice glacé à la rhubarbe
et à l'orange 153
Glace à la fraise et à l'orange 67
Glace au yaourt et à l'orange
275
Glace italienne au kumquat 64
Glace italienne au kumquat
et au Grand Marnier® 75
Granité à la menthe
et à l'orange 119
Granité à la pistache
et à l'orange 118
Granité aux abricots secs
et à l'orange 126
Granité aux fruits de la Passion
et à l'orange 124
Morning Glory 198
Sorbet à l'orange 136
Sorbet au Grand Marnier® 95
Soufflé glacé au Grand
Marnier® et à l'orange 214
Sucettes digestives 207
Sundae choco-orange 206
Tofu glacé au gingembre et
oranges caramélisées 235
Trifle chocolat-orange 233
Yaourt glacé au romarin
et aux fruits confits 240
Orange sanguine
Buck's Fizz glacé 272
Glace au yaourt et à l'orange
sanguine 275

Glace italienne à l'orange
sanguine 72
Margarita glacée à l'orange
sanguine 280
Sorbet à l'orange sanguine
95
Pain
Pudding glacé aux fruits
rouges 267
Pamplemousse
Sorbet au champagne 87
Soufflé glacé au pamplemousse
et à la noisette 228
Pamplemousse rose
Smoothie glacé au
pamplemousse rose
et à la grenade 204
Sorbet au pamplemousse rose
84
Sorbet au zeste de
pamplemousse rose 149
Soufflé glacé au pamplemousse
rose et à la liqueur de cassis
228
Papaye
Granité à la pastèque
et à la papaye 118
Lassi de papaye glacé 201
Sorbet au pamplemousse rose
et à la papaye 95
Trifle glacé aux parfums
exotiques 233
Pastèque
Délice fraise-pastèque 188
Granité à la pastèque 99
Pâte d'amandes
Glace aux brownies
et à la pâte d'amandes 42
Pavot (graines)
Sorbet à la poire, à la cardamome
et aux graines de pavot 94
Pêche
Bananaeocker Glory 198
Bellini glacé 281
Glace au lait et à la pêche 276
Glace pêches-fruit de
la Passion 132
Granité à la pêche ou
à la nectarine 126
Pêche Melba 180

Pudding glacé aux fruits jaunes
278
Soufflés glacés à la pêche 148
Sucettes glacées aux fruits 164
Trifle glacé pêche-framboise 224
Physalis
Dips de fruits glacés 159
Granité aux fruits de la Passion
et aux physalis 124
Sorbet aux physalis 255
Piment
Glace au chocolat et au piment
39
Lassi épicé glacé 201
Sorbet relevé à la fraise et
au vinaigre balsamique 91
Surprise glacée au chocolat
et au piment 254
Pistache
Glace italienne à la pistache 54
Glace italienne à la pistache
croquante 69
Glace tutti frutti aux noix,
aux noix de pécan ou
aux pistaches 73
Sucettes glacées pistache-
chocolat 207
Sundae choco-pistache 206
Terrine de macarons glacée
à la pistache 225
Poire
Brochettes de fruits glacées 172
Dessert glacé mûres et poires
131
Glace à la ricotta et poires
rôties 277
Glace au lait et à la poire 276
Glace tutti frutti façon salade
de fruits 73
Omelette norvégienne
à la poire et au citron 231
Parfait aux poires
et aux prunes 150
Poire Belle-Hélène 199
Poire Melba 199
Pudding glacé aux pommes,
aux poires et aux prunes 278
Sorbet à la poire 83
Sorbet au raisin blanc 255
Trifle glacé poire-coing 233

Pomme
Barres glacées aux dattes 248
Brochettes de fruits glacés 172
Cônes à la pomme 173
Dessert glacé cerises
et pommes 146
Dessert glacé mûres et pommes
146
Gâteau glacé chocolat et
pommes caramélisées 226
Glace façon muffin au
chocolat et à la pomme 47
Glace onctueuse à la pomme
274
Glace tutti frutti façon salade
de fruits 73
Granité à la mûre
et à la pomme 121
Granité au jus de pomme 127
Granité aux pommes cuites 116
Parfait aux pommes cuites
et au calvados 150
Parfait aux pommes
et aux prunes 139
Parfait aux pommes vertes
et aux reines-claude 150
Pudding glacé aux mûres
et aux pommes 278
Pudding glacé aux pommes,
aux poires et aux prunes 278
Smoothie glacé banane-
pomme 279
Potiron
Barres glacées au potiron 257
Glace onctueuse au potiron 274
Pralin 14
Bananes glacées au pralin 170
Glace à la vanille et au pralin 38
Glace italienne au pralin
et au rhum 70
Granité croquant au pralin
123
Soufflés glacés à la banane
et au pralin 148
Terrine de macarons glacée 209
Prosecco
Buck's Fizz glacé 272
Prune
Gâteau glacé à la prune
et au gingembre 230

Granité à la framboise
et à la prune 125
Parfait aux pommes
et aux prunes 139
Pudding glacé aux pommes,
aux poires et aux prunes 278
Smoothie glacé banane-prune
279

Pruneau
Barres glacées aux pruneaux
257

Glace à la ricotta
et pruneaux 277
Glace italienne à la vanille, aux
pruniaux et à la cannelle 68
Glace onctueuse au pruneau
274

Q-R

Quatre-épices
Tofu glacé aux épices 250
Raisin

Gâteau glacé chocolat
et rhum-raïsans 226
Glace tutti frutti façon
salade de fruits 73
Sorbet au pétillant de raisin 96
Sorbet au raisin blanc 244

Raisins secs
Glace aux biscuits et à la crème
« spécial petit déjeuner » 41
Glace rhum-raïsans 31
Glace tutti frutti de Noël 73
Réglisse
Sorbet à la poire et à la réglisse
94

Reine-claude
Parfait aux pommes vertes
et aux reines-claude 150

Rhubarbe
Délice glacé à la rhubarbe 144
Glace italienne à la vanille
et à la rhubarbe 68
Granité à la framboise
et à la rhubarbe 125

Rhum
Cappuccino frappé 183
Délice façon Piña Colada 203
Gâteau glacé chocolat
et rhum-raïsans 226

Glace au yaourt et à l'orange
275
Glace italienne au kumquat 64
Glace italienne au pralin
et au rhum 70

Glace rhum-raïsans 31
Glace tutti frutti de Noël 73
Granité aux fruits de la Passion
et au rhum 124
Sorbet à la mangue et au rhum
93

Sorbet aux fruits exotiques
parfumé au rhum 152
Sorbet façon Piña Colada 152

Ricotta
Glace à la framboise
et à la ricotta 71
Glace à la ricotta et figues
rôties 264

Riz soufflé
Animaux glacés au riz soufflé
177

Bananes glacées croustillantes
170
Romarin
Yaourt glacé au romarin
et aux fruits confits 240

S-T

Sauce au chocolat
voir Chocolat (sauce)

Sauce caramel
voir Caramel (sauce)

Sésame (graines)
Roulé crémeux à la banane 239
Sirop d'érable

Glace aux noix de pécan
et au sirop d'érable 46
Roulé crémeux à la banane 239
Tofu glacé au gingembre et
oranges caramélisées 235

Soja voir Lait de soja,
Yaourt au soja
Sureau (fleurs)
Glace au lait et aux fleurs
de sureau 276
Granité aux fleurs de sureau
122

Tequila
Margarita glacée 271

Sorbet au citron vert
et à la tequila 92

Thé
Sorbet au tchaï 97
Sorbet au thé à la bergamote
97

Sorbet au thé parfumé
au jasmin 88
Sorbet au thé vert 97

Tofu
Tofu glacé au gingembre et
oranges caramélisées 235

Tomate
Délice façon Bloody Mary 203
Sorbet façon Bloody Mary 96

U-V

Vanille
Banana split 192
Boisson frappée à la vanille 200
Bombe glacée vanille-chocolat
227

Cherryberry Glory 198
Forêt-noire glacée 210
Glace à la vanille 19
Glace italienne à la vanille 53
Glace napolitaine 38

Knickerbocker Glory 179
Limonade glacée 187
Pavlova roulé à la vanille et
au fruit de la Passion 232

Pêche Melba 180
Petits gâteaux de fée glacés
à la vanille 176

Sucettes glacées vanille-
chocolat 196
Trifle glacé pêche-framboise
224

Vinaigre balsamique
Sorbet relevé à la fraise et
au vinaigre balsamique 91

Vin blanc pétillant
Buck's Fizz glacé 272
Sorbet au champagne 87

Vin doux
Granité aux feuilles de cassis
et au vin doux 122

Vin rosé
Granité à la framboise
et au vin rosé 125

Violette

Yaourt glacé au romarin
et aux fruits confits 240

Vodka

Délice façon Bloody Mary 203
Sorbet citron-vodka 90
Sorbet façon Bloody Mary 96

W-X-Y

Worcestershire (sauce)
Délice façon Bloody Mary 203
Sorbet façon Bloody Mary 96

Xérés

Trifle glacé pêche-framboise
224

Yaourt

Animaux glacés au miel 168
Dessert glacé à la rhubarbe 144
Dessert glacé mûres et poires
131

Dips de fruits glacés au yaourt
172

Gâteau glacé à la crème
de citron 218

Glace au yaourt et
aux agrumes 260

Glace italienne à la pistache,
au yaourt et au miel 69
Glaçons au yaourt
et aux fruits 163

Lassi glacé 184
Morning Glory 198

Mousse glacée aux
deux chocolats 217

Smoothie crémeux à l'avocat
204
Smoothie glacé à l'abricot
et à la grenade 191

Smoothie glacé banane-
mangue 268

Yaourt à la grecque

Glace au yaourt à la grecque,
au citron et au miel 275

Yaourt au soja

Petites coupes glacées
à la framboise 247
Surprise glacée au chocolat
243

Yaourt glacé au romarin
et aux fruits confits 240

500 recettes à déguster sans attendre ! Par une chaude journée d'été, pour conclure un repas de fête ou simplement par gourmandise, ne manquez pas une occasion de vous régaler !

- Ustensiles, ingrédients et règles de base pour la confection, la décoration et la présentation de vos glaces et sorbets.
- Des recettes classiques comme la glace onctueuse au chocolat aux desserts plus sophistiqués comme le pavlova roulé à la fraise ou le gâteau glacé à la crème de citron, sans oublier granités et sorbets, si rafraîchissants : épatez vos invités !
- Glaces à l'italienne, sorbets, granités, boissons et coupes glacées, ou encore glaces allégées et sans produits laitiers : un grand choix qui conviendra à tous les gourmands !

9,90 € TTC (prix France)



9 782830 711844

Retrouvez nos parutions sur :
www.editionsminerva.fr

www.lamartinieregroupe.com