



G comme Glaces

Glaces et sorbets



glace au chocolat, fantaisie fruitée

Très tendance, une présentation au verre pour cette glace assortie de fruits acidulés et de friandises inattendues.



ingrédients pour 4 personnes

- 12 abricots frais, 250 g de cerises
 - 1/2 citron
 - 25 cl de lait
 - 3 jaunes d'œufs
 - 50 g de chocolat noir
 - 4 truffes en chocolat du commerce
 - 15 g de cacao en poudre
 - 80 g de nougat
 - 15 cl de maury
 - 160 g de sucre en poudre
 - 40 g de sucre glace
 - verveine, lamelles de noix de coco (décor)
- matériel :**
sorbetière / mixeur / fouet à main / cuillère à glace / 4 verres hauts de service

Assez facile ★★★

Coût 🐷🐷🐷

⏱ Préparation 40 min

👉 Cuisson 35 min

🧊 Refroidissement 30 min



1 La glace au chocolat

Portez à ébullition 25 cl de lait.

Faites-y fondre 50 g de chocolat en carrés. Fouettez 3 jaunes avec 80 g de sucre en poudre. **Arrosez du chocolat chaud en remuant.** Faites épaisir sur feu doux toujours en remuant (10 min environ) sans jamais laisser bouillir. Délayez 15 g de cacao avec 3 cuil. de cette crème. Mélangez le tout. Laissez refroidir. Faites prendre en sorbetière.

2 La marmelade

Épluchez 12 abricots. Coupez-les en petits dés. Mettez-les dans une petite casserole avec 80 g de sucre en poudre et 15 cl de maury. Faites cuire à découvert sur feu moyen jusqu'à ce que vous obteniez la consistance épaisse, peu humide, d'une compote (comptez environ 20 min). Laissez refroidir à température ambiante, puis réservez.



3 Le coulis

Pressez 1/2 citron. Rincez 250 g de cerises. Équeutez-les puis dénoyautez-les. **Mixez avec 40 g de sucre glace** et le jus de citron. Si vous n'avez pas de mixeur, tamisez au-dessus d'un tamis à grosse maille en pressant bien. Découpez 80 g de nougat en petits éclats avec un grand couteau.

4 Les finitions

Répartissez la marmelade d'abricots au fond de 4 verres hauts. **Ajoutez 1 boule de glace**, quelques éclats de nougat, 1 autre boule de glace, 1 truffe, à nouveau quelques éclats de nougat. Complétez en versant du coulis de cerises. Décorez de verveine et de lamelles d'abricot ou de noix de coco.

Pour changer

On peut opter pour une présentation plus classique dans une tulipe (biscuit).

Secrets de fabrication

Si par mégarde la préparation de la glace a bouilli, mixez-la avec 1 cuil. de lait froid. Dans tous les cas, réfrigérez bien avant de la turbiner.

L'avis du gourmet

Comme avec toute coupe glacée, les petits fours, boudoirs ou autres biscuits seront les bienvenus. Servez en accompagnement le maury ayant servi à la recette.

Tour de main

Durant la cuisson de la crème anglaise au chocolat, vannez la crème anglaise sans discontinuer, c'est-à-dire en formant un huit avec la spatule de bois. Mettez hors du feu dès que la crème devient trop chaude (vous devez pouvoir toucher la casserole sans vous brûler les doigts).

Votre marché

Hors saison, vous pouvez aussi réaliser cette recette avec des abricots au sirop en conserve: réduisez en ce cas la proportion de sucre à 50 g.

quenelles au chocolat, sauce vanille

Ni mousse, ni crème, ces quenelles originales dans leur océan de crème anglaise raviront tous les amateurs de chocolat.



ingrédients pour 4 à 5 personnes

- 100 g de chocolat noir
- 1 gousse de vanille
- 6 jaunes d'œufs
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 60 cl de lait
- 100 g de sucre en poudre
- quelques feuilles de menthe fraîche (décor)

matériel:

râpe à gros trous / fouet à main

Assez facile



Coût



Préparation

30 min

Cuisson

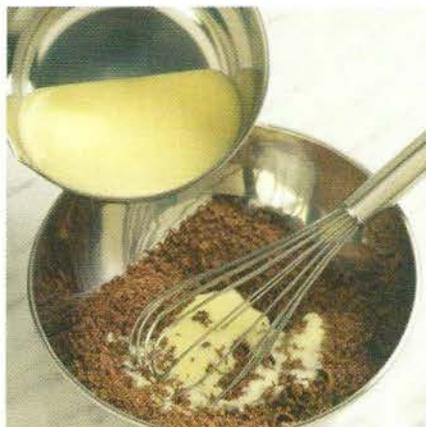
Réfrigération

2 h



1 Le chocolat

Cassez 100 g de chocolat en morceaux et **passez-le sur une grosse râpe au-dessus d'une terrine**. Travaillez au fouet 2 jaunes d'œufs avec 40 g de sucre. Faites chauffer 10 cl de lait avec 10 cl de crème liquide. Versez sur les œufs en remuant. Reversez dans la casserole, faites cuire à feu doux en remuant constamment.



2 La crème anglaise

Versez le mélange sur le chocolat en remuant. Laissez refroidir et placez au réfrigérateur. Travaillez au fouet 4 jaunes d'œufs avec 60 g de sucre. Faites bouillir 50 cl de lait avec 1 gousse de vanille fendue. Versez sur les œufs en remuant. Faites cuire jusqu'à l'ébullition. Refroidissez, mettez au réfrigérateur pendant environ 2 h.



3 Les quenelles

Au moment de servir, préparez 4 jolies assiettes creuses. Trempez 2 cuillères à soupe dans de l'eau chaude, prélevez de la crème au chocolat avec une des cuillères, moulez-la avec l'autre cuillère et faites tomber délicatement la quenelle dans une assiette. **Moulez ainsi 3 quenelles par assiette.**



4 La finition

Versez de la crème anglaise bien froide autour des quenelles et décorez chaque assiette d'un petit brin de menthe placé au centre, entre les extrémités des quenelles. Portez à table sans attendre, éventuellement avec le reste de la crème anglaise présentée dans un petit pot à part.

Secrets de fabrication

- Placez le chocolat au réfrigérateur 30 min avant de le râper. Passez-vous les mains sous l'eau froide avant cette opération.
- Lorsque vous faites cuire un mélange d'œufs, de sucre et de lait, remuez-le sans cesse et ne le faites jamais bouillir car il tournerait. Ôtez la casserole du feu dès les premiers frémissements.
- Fendez la gousse de vanille en deux, grattez la pulpe au-dessus du lait et ajoutez la gousse avant de faire bouillir : votre crème sera encore plus parfumée.
- Pour refroidir rapidement la crème anglaise, plongez la casserole dans de l'eau contenant des glaçons et mélangez de temps en temps.

L'avis du gourmet

Ces quenelles, tout comme la crème qui les accompagne, doivent être servies bien fraîches. Vous pouvez rehausser la crème anglaise d'un soupçon de liqueur à l'orange ou de cognac ajouté après la cuisson.

Votre marché

Choisissez un chocolat noir de qualité, riche en cacao (70 %).

vacherin aux fraises et aux pralines roses

Saveurs de l'enfance, la blanche meringue et la glace vanille s'associent au rouge pulpeux de la fraise et aux croquantes pralines roses.



ingrédients pour 6 personnes

- 2 barquettes de fraises
- 200 g de pralines roses
- 1 gousse de vanille
- 20 cl de crème fraîche liquide très froide
- 6 jaunes d'œufs + 4 blancs
- 50 cl de lait
- 270 g de sucre glace

- 100 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- beurre pour la plaque

matériel :

poche et douilles (unie et cannelée) / sorbetière / fouet électrique / fouet à main

Expérimenté ★★★

Coût

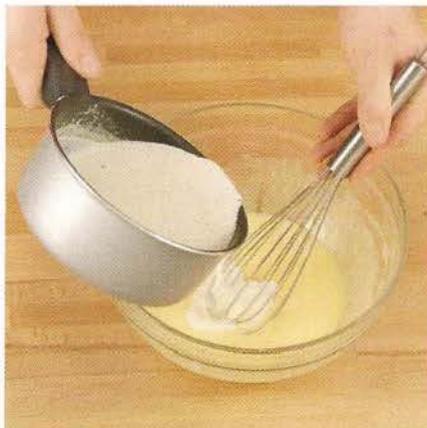
Préparation | h 30

Cuisson | h



1 La meringue

Montez en neige 4 blancs d'œufs au fouet électrique. Ajoutez 250 g de sucre glace et fouettez 2 min. Transvasez la préparation dans une poche à douille avant de l'étaler sur une plaque beurrée en 12 spirales. Faites cuire 1 h au four préchauffé à 90-100 °C (th. 3-4). Éteignez le four et laissez-y refroidir les meringues.



2 La glace

Mélangez 6 jaunes d'œufs avec 100 g de sucre en poudre au fouet à main. Faites bouillir 50 cl de lait avec 1 gousse de vanille fendue en deux. Versez d'un coup sur les jaunes en remuant au fouet. Remettez sur feu doux pendant 15 min sans cesser de remuer. Ôtez la vanille et laissez refroidir avant de placer en sorbetière.



3 La chantilly

Rincez rapidement 2 barquettes de fraises. Équeutez-les et coupez-les en tranches épaisses dans la longueur. Fouettez en chantilly 20 cl de crème liquide très froide. En fin de préparation, incorporez sans cesser de fouetter 20 g de sucre glace et un sachet de sucre vanillé. Concassez ensuite 200 g de pralines roses.



4 Le montage

Posez un disque de meringue sur chaque assiette. Recouvrez de glace à la vanille. Parsemez de pralines roses. Recouvrez d'un second disque de meringue, d'une fine couche de glace à la vanille et de fraises. Masquez de chantilly avec la poche à douille cannulée. Plantez-y des fraises et parsemez de pralines roses concassées.

Pour changer

- Remplacez les pralines roses par des gouttes de jus de fraises que vous ferez réduire pendant quelques minutes dans une petite casserole sur feu doux.
- Pour les enfants, décorez de perles de sucre multicolores.

L'avis du gourmet

Un champagne accompagnera avec élégance ce dessert raffiné aux saveurs très douces.

Secrets de fabrication

- Tout l'art du vacherin est dans son façonnage : il est préférable de sortir la glace 15 min avant l'emploi de façon à pouvoir la travailler plus facilement.
- Laissez le vacherin 10 min à température ambiante avant la dégustation, sinon il serait trop froid et l'on en percevrait moins les saveurs.
- Si vous êtes pressé, confectonnez un seul grand vacherin au lieu de vacherins individuels.
- Le succès de la chantilly repose sur le choix de la crème. Il faut une crème liquide très froide.

Tour de main

Augmentez la puissance du fouet lorsque vous versez le sucre sur les blancs en neige pour bien les « serrer ».

coupelles gourmandes aux groseilles

Ces coupelles en biscuit, garnies de glace à la fraise et de groseilles pochées, font un dessert élégant et savoureux pour un déjeuner d'été.



ingrédients pour 4 personnes

- 3/4 de litre de glace à la fraise
- 125 g de groseilles rouges
- 1 pincée de vanille pure en poudre
- 2 cuil. à soupe de gelée de groseille
- 2 blancs d'œufs
- 60 g de beurre (+ pour la plaque)
- 60 g de sucre en poudre

- 60 g de farine (+ pour la plaque)

matériel:

plaque à pâtisserie / 4 tasses évasées ou 4 petits bols à fond arrondi / tamis / spatule métallique

Assez facile

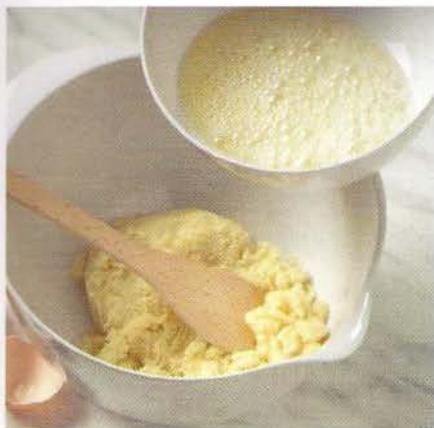


Coût



Préparation 30 min

Cuisson 10 min



Secrets de fabrication

- Battez les blancs à la fourchette pour les liquéfier ; ne les faites pas monter en neige.
- La seule difficulté de cette recette réside dans la rapidité d'exécution : surveillez la cuisson au four, qui se fait très vite ; dès que le pourtour de la pâte est blond, retirez le premier disque et moulez-le rapidement avec les doigts. Passez au suivant sans attendre. Laissez la plaque dans le four pour que la pâte reste au chaud mais laissez le four ouvert.
- Si vous devez exécuter cette recette pour un nombre de personnes plus important, effectuez la cuisson en deux fois.
- À défaut de bols, vous pouvez aussi mouler les disques de pâte sur des oranges.

1 La pâte à biscuit

Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez une plaque à pâtisserie. Faites ramollir 60 g de beurre, ajoutez 60 g de sucre et 1 pincée de vanille en poudre et mélangez soigneusement. Incorporez 60 g de farine en la tamisant. **Battez 2 blancs d'œufs à la fourchette et ajoutez-les.**

2 La cuisson

Déposez la pâte sur la plaque en 4 tas, avec une cuillère à soupe, en les espaçant. Étalez la pâte en disques avec le dos de la cuillère trempée dans de l'eau froide. Mettez au four et faites cuire 10 min. **Lorsque le pourtour est bien blond, décollez les disques sans attendre, avec une spatule métallique.**



3 Les coupelles

Déposez immédiatement chaque disque de biscuit dans une tasse évasée ou dans un petit bol à fond arrondi, en modelant rapidement la pâte chaude avec les doigts pour qu'elle épouse le plus possible la forme du récipient. **Laissez refroidir totalement les coupelles dans leur « moule ».**

4 La finition

Lavez 125 g de groseilles rouges, épongez-les et égrenez-les à la fourchette. **Faites fondre 2 cuil. à soupe de gelée de groseille à feu doux et mélangez-la aux groseilles.** Au moment de servir, déposez les coupelles sur les assiettes, garnissez-les de 2 boules de glace à la fraise et des groseilles.

L'avis du gourmet

Cette présentation en coupelles confectionnées avec de la pâte à biscuit est à la fois élégante et alléchante. Inutile de présenter des biscuits secs !

Votre marché

À défaut de vanille pure, utilisez 1 sachet de sucre vanillé ou grattez l'intérieur d'une gousse de vanille fendue en deux.

glace aux marrons, coulis de chocolat

Mélange de crème de marrons et de lait condensé, onctueuse sous son coulis de chocolat, cette glace est facile à préparer, même sans sorbetière.



ingrédients pour 4 personnes

- 1 boîte de crème de marrons de 425 ml

- 1 boîte de lait condensé non sucré de 410 g

- 100 g de chocolat noir

- 50 g de cacao

- 100 g de sucre en poudre

- 30 g de beurre

- 2 cuil. à soupe de cognac

matériel:

batteur électrique / sorbetière / moule décor ou boîte à glace / tamis / fouet à main

Facile



Coût

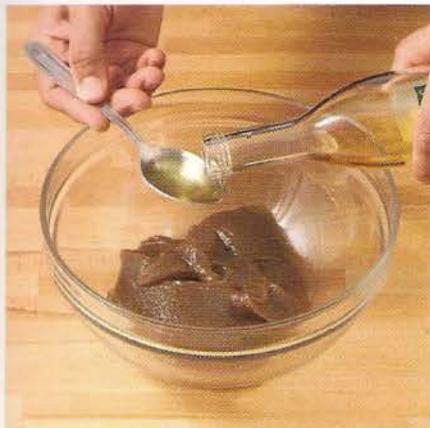


Réfrigération 4 h

Préparation 25 min

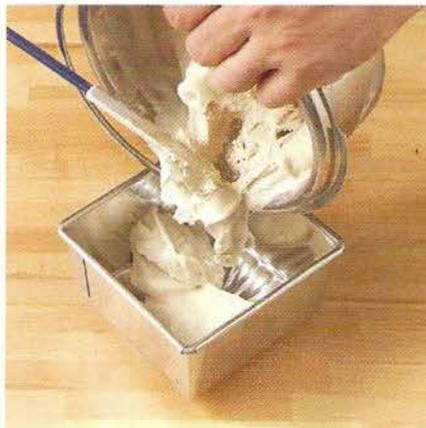
Cuisson

Congélation 2 h



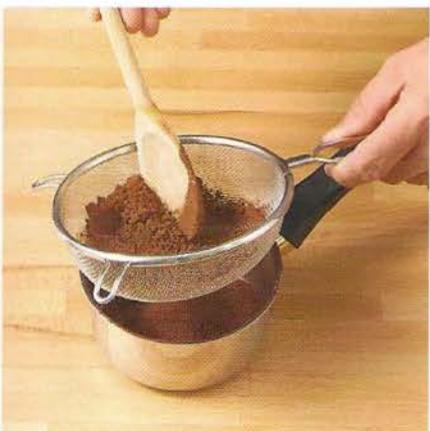
1 La crème de marrons

Placez 1 boîte de lait condensé non sucré de 410 g ainsi qu'une jatte profonde au réfrigérateur 4 h à l'avance. Laissez-les refroidir. Versez 425 ml de crème de marrons dans une autre jatte. **Ajoutez 2 cuil. à soupe de cognac et mélangez.** Versez le lait très froid dans la jatte froide également.



2 La confection de la glace

À l'aide d'un batteur électrique, fouettez le lait jusqu'à ce qu'il ait doublé de volume et soit ferme. Incorporez-le délicatement à la crème de marrons. Versez le tout dans une sorbetière et faites prendre en glace. **Moulez la glace prise dans une boîte décor,** couvrez et entreposez au congélateur.



3 Le coulis de chocolat

Cassez 100 g de chocolat noir en morceaux et mettez-les dans une jatte. **Tamisez 50 g de cacao au-dessus d'une casserole,** ajoutez 100 g de sucre et 25 cl d'eau. Portez à ébullition en fouettant continuellement. Laissez bouillir 3 min. Versez doucement le contenu de la casserole sur le chocolat en morceaux.



4 La finition

Laissez fondre le chocolat, mélangez, puis reversez le contenu de la jatte dans la casserole, remettez sur le feu et portez à ébullition. Ôtez du feu et incorporez 30 g de beurre en fouettant. Versez dans une saucière chaude. **Démoulez la glace sur un plat de service** et portez à table avec le coulis chaud.

Diététique

Lorsqu'il est très froid, le lait condensé monte comme de la crème fleurette, mais il est beaucoup plus léger puisqu'il ne contient que 6 % de matière grasse : une aubaine pour tous les gourmands.

L'avis du gourmet

Nul besoin d'être à Noël pour savourer la délicate alliance du marron et du chocolat ! Appéciez-la avec un banyuls servi à température ambiante.

Secrets de fabrication

- Lorsque la glace est prise, mais encore souple, transvasez-la sans attendre dans une boîte spéciale pour glace ou dans un moule décor passé sous l'eau froide mais non essuyé.
- Si votre congélateur est très froid, pensez à sortir la glace et à l'entreposer au réfrigérateur un peu avant de la servir pour l'assouplir.

Pour gagner du temps

Laissez à demeure dans le réfrigérateur une boîte de lait condensé : il sera ainsi toujours prêt à être fouetté.

glace coco au coulis piña-colada

Inspirée par le célèbre cocktail piña-colada, cette glace à la noix de coco s'accompagne d'un coulis d'ananas aromatisé de Malibu.



ingrédients pour 6 à 8 personnes

- 75 g de noix de coco râpée
- 1/2 ananas
- 2 oranges
- 10 cl de Malibu
- 6 jaunes d'œufs
- 50 cl de lait pasteurisé
- 30 g de beurre

- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 130 g de sucre en poudre
- 50 g de sucre glace

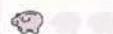
matériel :

sorbetière / fouet à main / ramequins / film alimentaire

Assez facile



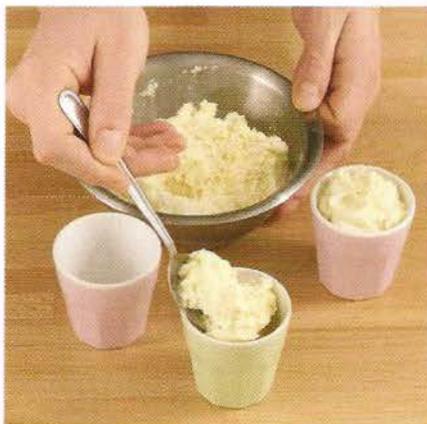
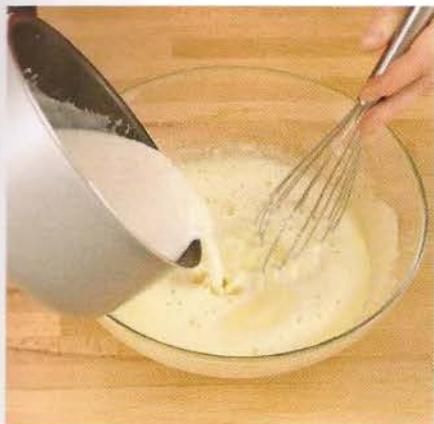
Coût



Préparation 20 min

Cuisson 20 min

Congélation 45 min



Pour le décor

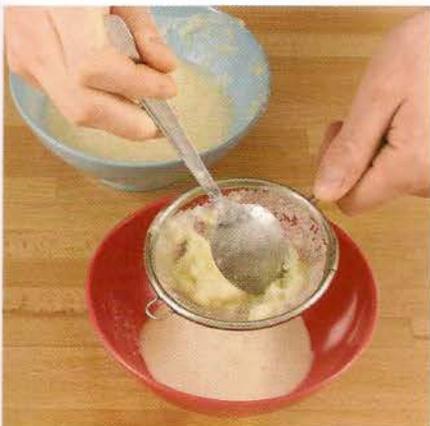
- Remplacez les tranches d'ananas par des tranches étoilées de carambole.
- Disposez des boules de glace parsemées de gouttes de coulis dans des écorces de noix de coco soigneusement nettoyées avant l'utilisation.

L'avis du gourmet

La présence de coco râpé donne de la texture à cette glace onctueuse car enrichie de crème. À servir avec un verre de Malibu frappé bien sûr !

1 La cuisson de la crème
À l'aide d'un fouet à main, mélangez 6 jaunes d'œufs avec 100 g de sucre en poudre. Faites bouillir 50 cl de lait avec 75 g de noix de coco râpée **et versez d'un coup sur les jaunes en remuant constamment au fouet.** Faites épaissir sur feu doux pendant 10 à 15 min sans cesser de remuer avec une spatule en bois.

2 La congélation
La crème est cuite lorsqu'elle nappe la spatule, au bout de 15 min environ. Hors du feu, incorporez 20 cl de crème fraîche épaisse. Après refroidissement, faites prendre en sorbetière. **Moulez ensuite dans des ramequins individuels,** recouvrez-les de film alimentaire et conservez-les au congélateur 45 min.



Secrets de fabrication

- Congelez l'ananas après épluchage pour pouvoir découper de très fines tranches.
- Pour éviter d'avoir à filtrer le coulis, utilisez une centrifugeuse.
- Au moment de servir, ajoutez éventuellement 5 cl d'eau froide dans le coulis s'il est trop épais.
- Remuez sans cesse la crème durant sa cuisson en donnant à la spatule un mouvement en huit. La crème ne doit bouillir à aucun moment et votre main doit pouvoir supporter le contact des bords extérieurs de la casserole. Si vous préférez, faites-la cuire au bain-marie.

3 Le coulis piña-colada
Pressez 2 oranges. Épluchez 1/2 ananas. Prélevez 8 tranches très fines. Recoupez chaque tranche en deux et réservez-les. Détaillez le reste de la chair en petits morceaux. Mixez-les avec 5 cl d'eau froide, le jus d'orange, 10 cl de Malibu et 50 g de sucre glace. **Filtrez en pressant.** Réservez au froid.

4 La finition
Dorez les tranches d'ananas dans 30 g de beurre pendant 2 min sur chaque face. Étalez-les sur la plaque du four. Saupoudrez de 30 g de sucre et caramélisez 3 min sous le gril. Sortez les ramequins du congélateur. Arrosez-les de coulis piña-colada et décorez de tranches d'ananas.

poires Belle-Hélène

Une poire pochée nappée de chocolat chaud et servie avec de la glace à la vanille: un grand classique toujours au goût du jour!



ingrédients pour 4 personnes

- 4 poires
- 1 citron
- 1/2 litre de glace à la vanille
- 60 g d'amandes effilées
- 150 g de chocolat noir
- 15 cl de crème fraîche
- 300 g de sucre en poudre
- 4 sommités de menthe fraîche

matériel :

4 assiettes à dessert ou 4 coupes à glace individuelles / poêle à revêtement antiadhésif / cuillère à glace / bain-marie

Facile



Coût



Préparation 30 min

Cuisson 20 min



1 Préparation des poires

Préparez une jatte d'eau avec le jus de 1 citron. Pelez 4 poires avec un couteau économe, en laissant la queue. Retirez le cœur des fruits en creusant du côté de la base avec l'économe. Plongez-les dans l'eau citronnée.



2 Cuisson des poires

Versez 300 g de sucre et 50 cl d'eau dans une casserole étroite. Laissez fondre le sucre à feu doux, puis portez à ébullition. Plongez les fruits dans le sirop, réduisez le feu et laissez pocher de 20 à 30 min.



3 Les amandes grillées

Retirez les poires avec une écumoire, déposez-les sur une assiette, laissez-les refroidir puis mettez-les au réfrigérateur. Étalez 60 g d'amandes effilées dans une poêle à revêtement antiadhésif chaude et faites-les blondir.



4 Préparation de la sauce

Cassez 150 g de chocolat en morceaux, mettez dans une jatte avec 2 cuil. à soupe d'eau. Laissez fondre au bain-marie. Lissez avec une cuillère en bois, puis incorporez 15 cl de crème fraîche. Gardez au chaud.



5 Dressage des assiettes

Posez les poires sur du papier absorbant. Coupez une petite lamelle à la base pour que les fruits soient stables. Déposez-les dans 4 coupes ou 4 assiettes à dessert. Ajoutez 2 boules de glace à la vanille.



6 Les finitions

Nappez les poires de sauce au chocolat bien chaude, en la versant doucement. Parsemez d'amandes grillées. Décorez chaque assiette d'une sommité de menthe. Présentez le reste de la sauce au chocolat à part.

Pour les enfants

Pour le décor, vous pouvez, en opérant rapidement, vous amuser à piquer les amandes dans la poire et dans la glace pour obtenir un effet « hérisson ».

Votre marché

Choisissez, selon la saison, des comices, des conférences ou des passe-crassanes, toutes munies de leur queue.

L'avis du gourmet

Le chocolat forme un couple royal avec la poire. Pour que ce somptueux dessert soit parfait, le chocolat et la glace doivent être de qualité et les poires mûres à point. Pour les adultes, servez en accompagnement un pineau des Charentes ou du champagne demi-sec.

Secrets de fabrication

- Trempez les poires dans la jatte d'eau citronnée au fur et à mesure qu'elles sont épluchées pour qu'elles restent bien blanches.
- Veillez à ce que la sauce au chocolat n'atteigne pas l'ébullition pendant que vous préparez les coupes. Pour cela, gardez-la au chaud au-dessus du bain-marie, hors du feu.

profiteroles au chocolat

Un grand classique qui remporte toujours un franc succès lorsque les choux et la sauce chocolat sont faits maison!



ingrédients pour 4 personnes

- 1/2 litre de glace à la vanille
- 200 g de chocolat noir
- 100 g de farine
- 130 g de beurre (+ pour la plaque)
- 4 œufs
- 10 cl de lait
- 3 cuil. à soupe de crème fraîche
- 3 cuil. à soupe de cacao en poudre
- 2 pincées de sucre en poudre
- 2 pincées de sel

matériel:

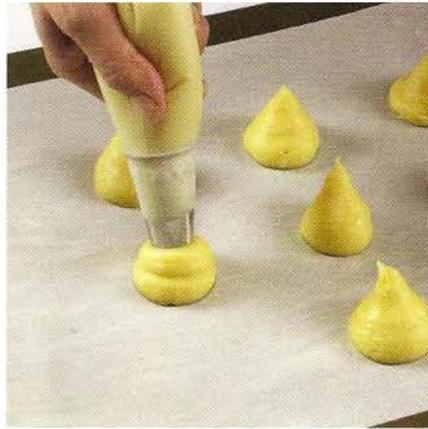
plaque à pâtisserie / poche et douille lisse / pinceau à pâtisserie

Assez facile ★★★

Coût 🍷🍷🍷

⏱ Préparation 35 min

🕒 Cuisson 35 min



Secrets de fabrication

- Si vous n'avez pas de poche à douille, vous pouvez aussi mouler les choux à l'aide de deux cuillères !
- Si vous ne faites pas cuire les choux peu après avoir confectionné la pâte, rajoutez un œuf dans celle-ci avant le moulage et la cuisson. Au final, la pâte doit être souple, ni trop molle, ni trop ferme.

1 La pâte à choux

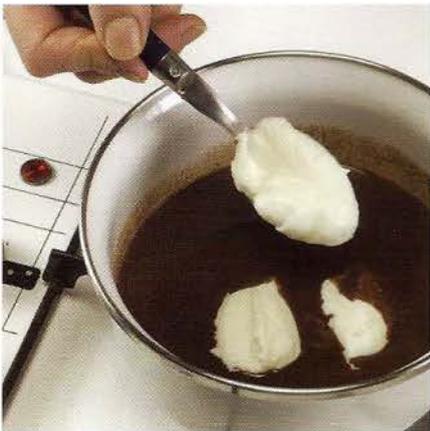
Versez 10 cl d'eau, 10 cl de lait, 100 g de beurre fondu et 1 pincée de sel dans une casserole. Portez à ébullition. Hors du feu, incorporez 100 g de farine. Remettez sur le feu et mélangez énergiquement jusqu'à ce que la pâte soit bien desséchée. Hors du feu, **incorporez 3 œufs un à un, en continuant à remuer.**

2 Formation des choux

Versez cette pâte dans une poche à douille lisse et **formez 12 gros choux sur une plaque à pâtisserie préalablement beurrée.** Pour la dorure, mélangez 1 œuf avec 1 pincée de sel et 2 pincées de sucre et lustrez délicatement les choux avec un pinceau. Faites cuire dans le four préchauffé à 180 °C (th. 6) pendant 25 min environ.

L'avis du gourmet

Le succès de ce dessert réside dans le contraste entre la fraîcheur de la glace et la chaleur de la sauce chocolat (que vous garderez au chaud, au bain-marie). Accompagnez de champagne ou de bananys.



3 La sauce chocolat

Coupez en morceaux 200 g de chocolat. Mettez-les dans une casserole. Ajoutez 30 cl d'eau. Faites fondre sur feu doux en mélangeant. Saupoudrez de 3 cuil. à soupe de cacao. **Ajoutez 30 g de beurre et 3 cuil. à soupe de crème** tout en mélangeant. Laissez cuire 2 à 3 min, puis réservez au chaud.

4 Les finitions

Disposez les choux sur un plat de service. Présentez à part 1/2 litre de glace à la vanille et la sauce au chocolat, bien chaude, dans une saucière. **Chaque convive pourra garnir lui-même ses choux de glace** à l'aide d'une cuillère et les nappera à sa guise de sauce chocolat.

Pour changer

À la fois plus simple et plus original : remplacez les choux par des figues ! Décalottez partiellement les figues. Mettez-les dans un plat à four beurré. Saupoudrez de sucre. Rôtissez-les 30 min dans le four à 210 °C (th. 7). Soulevez le chapeau des figues, tassez un peu la chair pour garnir les fruits d'une boule de glace. Répartissez sur les assiettes. Nappez de sauce chocolat chaude. Parsemez éventuellement de pignons de pin.

sorbets en coque de melon

L'association du melon et des sorbets aux fruits constitue un dessert très peu calorique, **irrésistible en période de canicule.**



ingrédients pour 4 personnes

- 4 petits melons
- 1/2 litre de sorbet au melon
- 1/2 litre de sorbet à la framboise
- 150 g de framboises
- 5 cl de muscat
- 2 brins de menthe fraîche (décor)

- 1/2 citron
- 50 g de sucre en poudre
- glaçons

matériel :

- cuillère à pommes parisiennes /
- cuillère à glace

Facile



Coût

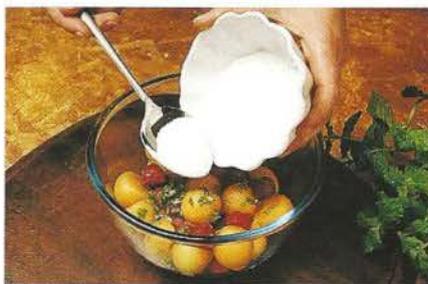


Préparation 35 min

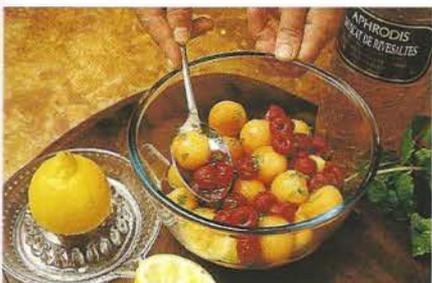
Macération 1 h



1 Les melons
Rincez rapidement 4 melons et essuyez-les. Coupez un chapeau au sommet, puis incisez-les tout autour avec un couteau à lame pointue. Ôtez les graines, puis creusez la pulpe avec une cuillère à pommes parisiennes.



2 La salade de fruits
Égalisez l'intérieur des melons. Mettez les coques au réfrigérateur. Déposez les billes de melon, 150 g de framboises, 50 g de sucre dans une jatte. Rincez 2 feuilles de menthe, hachez-les finement, et ajoutez-les.



3 La macération
Pressez 1/2 citron. Arrosez les fruits avec le jus obtenu. Ajoutez 5 cl de vin muscat. Mélangez délicatement pour ne pas abîmer les fruits. Laissez macérer 1 h au réfrigérateur.



4 Les sorbets
Dix minutes avant de servir, sortez du congélateur 1/2 litre de sorbet au melon et 1/2 litre de sorbet à la framboise. Faites tremper 2 brins de menthe dans de l'eau additionnée de glaçons.



5 Garniture des coques
Sortez les coques de melon du réfrigérateur. Façonnez des boules de sorbet à l'aide d'une cuillère à glace. Déposez dans chaque coque 1 boule de sorbet au melon et 1 boule de sorbet à la framboise (ou davantage).



6 Les finitions
Glissez les fruits dans les coques autour des boules de sorbet. Arrosez-les avec leur jus de macération. Sortez les brins de menthe de l'eau glacée, secouez-les et piquez une sommité dans chaque coque. Servez aussitôt.

Secrets de fabrication

Pour faire de belles billes, enfoncez profondément dans la chair du melon la cuillère à pommes parisiennes et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. Il existe diverses tailles de cet ustensile; ne le choisissez pas trop gros pour que les billes soient adaptées à la taille des melons.

L'avis du gourmet

Servez avec ce dessert le vin qui a servi à la macération des fruits : beaumes-de-venise, rivesaltes, frontignan ou muscat d'Alsace.

Votre marché

Choisissez des melons portions suffisamment gros tout de même pour recevoir les sorbets et les fruits !

Conseil minceur

Le melon est un fruit peu énergétique que l'on ne pense pas toujours à servir en dessert. Il se marie parfaitement avec des framboises ou des fraises, fruits peu énergétiques également. Si, en plus, vous remplacez le sucre par de l'édulcorant de synthèse et si vous avez des sorbets « basses calories », ce dessert sera tout aussi savoureux et véritablement diététique.

soufflé glacé aux cerises

C'est naturellement au temps des cerises qu'il faut préparer et déguster ce savoureux dessert glacé, digne de clore un repas de fête.



ingrédients pour 8 personnes

- 600 g de cerises
- 1 cuil. à soupe de cherry
- 50 cl de crème fraîche liquide
- 3 blancs d'œufs
- 300 g de sucre en poudre
- 10 cl d'eau
- 1 pincée de sel

matériel:

robot ménager / batteur électrique / moule à soufflé d'environ 1,25 litre / papier sulfurisé

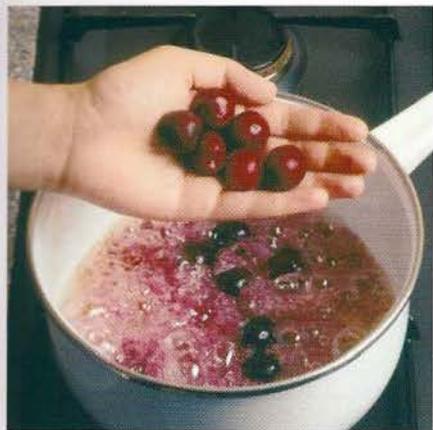
Expérimenté ★★★

Coût 🐷🐷🐷

⤵ Préparation 30 min

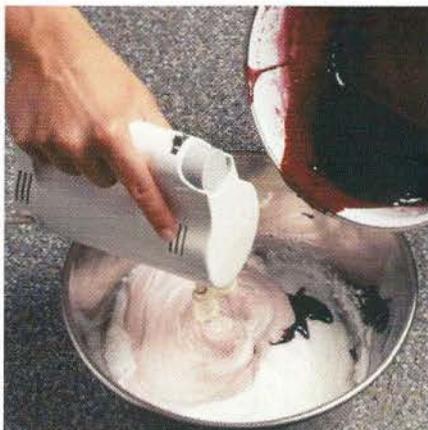
🍳 Cuisson 30 min

🧊 Réfrigération 4 h



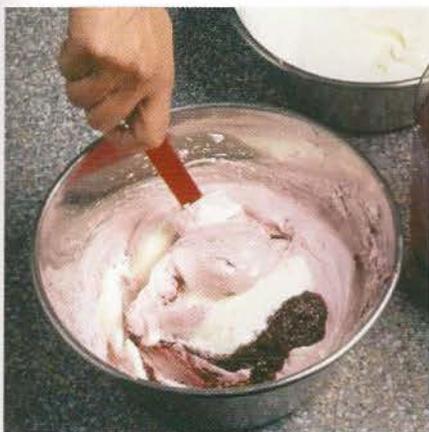
1 La préparation des cerises

Lavez, égouttez et équeutez 600 g de cerises. Faites bouillir 300 g de sucre et 10 cl d'eau pendant 5 min. **Ajoutez les cerises**, faites cuire de 8 à 10 min. Laissez refroidir et égouttez les fruits en conservant le sirop de cuisson. Réservez-en 10, dénoyotez le reste, passez-les au robot.



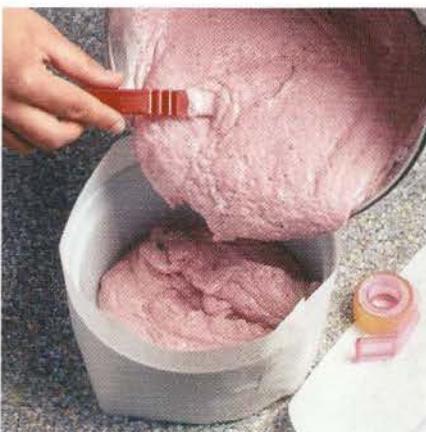
2 La confection de la meringue

Portez le sirop à ébullition et faites-le réduire de moitié. Ajoutez 1 pincée de sel à 3 blancs d'œufs et montez-les en neige bien ferme à l'aide d'un batteur électrique. **Versez par-dessus le sirop bouillant, tout en continuant à fouetter.** Laissez ensuite refroidir totalement cette meringue.



3 Le soufflé

Fouettez 50 cl de crème fraîche liquide très froide. **Mélangez-la délicatement avec la meringue, la pulpe de cerise et 1 cuil. à soupe de cherry.** Entourez un moule à soufflé avec du papier sulfurisé, en le faisant dépasser d'environ 6 cm. Maintenez-le en le fixant avec du ruban adhésif.



4 La finition

Versez la préparation dans le moule avec une spatule en caoutchouc. Placez le moule au congélateur et laissez prendre le soufflé en glace pendant environ 4 h. Au moment de servir, retirez délicatement le papier sulfurisé. Décorez le dessus du soufflé avec les quelques cerises réservées.

Tour de main

Pour réussir la meringue, vérifiez la cuisson du sirop : 1/2 cuil. à café versée dans un bol d'eau froide doit rester compacte, vous pouvez la saisir avec les doigts, c'est le stade de cuisson dit « au boulé ».

L'avis du gourmet

Ce dessert gorgé de parfum est parfait pour célébrer les premiers jours de chaleur. Accompagnez-le tout simplement d'eau fraîche ou, pour les adultes, prévoyez un peu de cherry à verser sur des glaçons.

Secrets de fabrication

- En début de cuisson, faites chauffer le mélange de sucre et d'eau à feu doux pour que le sucre soit bien fondu avant d'atteindre l'ébullition.
- La crème fraîche doit être très froide. Placez-la au congélateur 15 min à l'avance ainsi que le récipient dans lequel vous la fouetterez. Attendez bien que la meringue soit froide pour incorporer la crème.
- Taillez une bande de papier sulfurisé suffisamment haute pour qu'elle dépasse le haut du moule d'environ 6 cm, afin que le soufflé soit plus haut que le récipient.

soupe de chocolat à la lavande

Une boule de glace au cacao se cache dans cette soupe froide au chocolat aromatisée à l'infusion de lavande et saupoudrée d'un sucre fleuri.



ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de chocolat noir
- 50 cl de lait
- 15 cl de crème liquide
- 5 jaunes d'œufs
- 135 g de sucre en poudre
- 25 g de sucre glace
- 50 g de cacao en poudre

- 6 brins de lavande
- glaçons

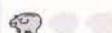
matériel :

sorbetière / batteur électrique /
filtre à infusion / mixeur / 4 coupes de
service

Facile



Coût



Préparation 20 min

Cuisson 10 min

Congélation 45 min



1 La glace au chocolat

Mélangez 5 jaunes d'œufs avec 55 g de sucre. Faites bouillir 50 cl de lait. **Versez doucement sur les jaunes en remuant.** Remettez sur le feu et laissez épaissir 5 min en remuant jusqu'à ce que la crème nappe la spatule. Délayez 40 g de cacao avec un peu de cette crème puis versez dans le reste de crème. Laissez refroidir; faites prendre en sorbetière.



2 La soupe au chocolat

Portez à ébullition 45 cl d'eau. Ajoutez 4 brins de lavande. Couvrez et laissez infuser 20 min. Rassemblez dans une casserole 200 g de chocolat noir coupé en petits carrés, 40 g de sucre en poudre et 10 g de cacao en poudre. **Ajoutez l'infusion de lavande en la passant à travers un filtre à infusion.** Portez à ébullition. Laissez refroidir.



3 La chantilly lavande

Mixez 1 cuil. de fleurs de lavande pour les réduire en poudre fine. Mélangez avec 40 g de sucre. Réservez ce sucre jusqu'au service. Fouettez en chantilly 15 cl de crème liquide bien froide en incorporant à la fin 25 g de sucre glace. Placez la chantilly au réfrigérateur pour la raffermir.



4 Les finitions

Au moment de servir, ajoutez quelques glaçons dans la soupe au chocolat pour bien la refroidir. Versez-la dans des bols ou des coupes de service. **Ajoutez 2 quenelles de crème glacée au cacao.** Couronnez de chantilly, puis saupoudrez de sucre à la lavande.

Votre marché

Vous pouvez cueillir la lavande vous-même ou vous en procurer dans les pharmacies-herboristeries.

L'avis du gourmet

Des petits fours seront les bienvenus avec cette soupe froide au chocolat: tuiles, cigarettes russes... ainsi qu'un verre de champagne ou de mousseux.

Pour changer

Remplacez la chantilly par des œufs à la neige: fouettez 2 blancs d'œufs en neige puis incorporez 40 g de sucre en poudre. Disposez 8 petits dômes sur un plat et faites cuire 30 secondes au micro-ondes puissance moyenne. Laissez-les refroidir avant de les disposer sur la soupe.

Secrets de fabrication

- Pour ne pas risquer de trop chauffer les jaunes d'œufs de la crème glacée, mélangez les jaunes avec le sucre et 10 cl de lait tiède puis arrosez ensuite en une seule fois du reste du lait bouillant.
- Amenez doucement à ébullition le chocolat et l'infusion de lavande pour ne pas «casser» leurs saveurs.