



## Glaces

# Glace à la noisette, noisettes caramélisées et coulis au caramel



**3h50** **35 min** **15 min** **3h** **685**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

#### Préparation de la glace à la noisette

- 1 Dans une casserole, mélanger la crème fleurette et le lait entier, puis porter à ébullition.
- 2 Pendant ce temps, dans un saladier, fouetter les jaunes d'oeufs et le sucre. Le mélange doit blanchir et doubler de volume.
- 3 Sans cesser de fouetter, verser le lait bouillant en filet sur les oeufs sucrés.
- 4 Transvaser ce mélange dans la casserole et porter sur feu doux.
- 5 Mélanger constamment. Stopper la cuisson dès que la crème nappe la cuillère.
- 6 Avec un thermomètre de cuisine, stopper la cuisson quand la crème atteint 83°C.
- 7 Incorporer la pâte de noisette dans la crème anglaise, laisser refroidir à température ambiante.
- 8 Introduire la crème aux noisettes dans le bac de la sorbetière.
- 9 Laisser turbiner jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse.

Ingrédients  
pour 4 personnes

#### Ingrédients pour la crème glacée

40 cl **Lait entier**  
30 cl **Crème liquide (fleurette)**  
4 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**  
75 g **Pâte de noisettes**  
100 g **Sucre semoule**

#### Ingrédients pour le coulis au caramel

75 g **Sucre semoule**  
20 cl **Crème liquide (fleurette)**  
20 g **Beurre**

#### Ingrédients pour les noisettes caramélisées

80 g **Noisette(s) entière(s)**  
100 g **Sucre semoule**

- 10 Transvaser la crème glacée à la noisette dans un bac adapté au congélateur, laisser figer à -18°C pendant encore 2 heures.

## Étape 2

### Préparation du coulis au caramel

- 1 Placer le sucre dans une casserole à fond épais.
- 2 Porter sur feu moyen, laisser caraméliser jusqu'à obtention d'une couleur rousse.
- 3 Attention ! Toujours garder un oeil sur le caramel. Il peut très vite passer du blond au noir charbon.
- 4 Faire chauffer la crème fleurette dans une casserole. Puis la verser progressivement dans le caramel en faisant très attention aux projections. Mélanger.
- 5 Incorporer le beurre demi-sel coupé en petits dés.
- 6 Laisser refroidir le coulis de caramel à température ambiante.

## Étape 3

### Préparation des noisettes caramélisées

- 1 Etaler 2 feuilles de papier sulfurisé sur le plan de travail.
- 2 Placer le sucre dans une casserole à fond épais.
- 3 Porter sur feu moyen, laisser caraméliser jusqu'à obtention d'une couleur rousse.
- 4 Prélever les 3 belles noisettes par convive. Les piquer, côté bombé, sur des pics à cocktail.
- 5 Tremper les noisettes dans le caramel très chaud. Attention aux brûlures.
- 6 Laisser filer le caramel pour former des gouttes. Laisser refroidir les noisettes sur une feuille de papier sulfurisé.
- 7 Quand les gouttes de noisettes au caramel sont formées, verser les noisettes restantes dans le caramel et mélanger pour bien les enrober.
- 8 Verser le caramel aux noisettes sur la deuxième feuille de papier sulfurisé, laisser refroidir à température ambiante. Le caramel doit devenir très dur.
- 9 Pour réaliser ces opérations, il faut être assez rapide. Le caramel ne doit pas avoir figé avant d'avoir terminé cette étape. L'idéal, c'est de le maintenir à température sur une plaque électrique réglée au plus faible.
- 10 Quand le caramel aux noisettes a durci, transférer la feuille de papier sulfurisé sur une planche à découper et hacher grossièrement le caramel aux noisettes.

## Étape 4

### Dressage

- 1 A l'aide d'une cuillère à glace, former 3 boules de glace à la noisette par convive, les répartir au fur et à mesure dans les ramequins.
- 2 Napper généreusement la glace de coulis de caramel.
- 3 Parsemer d'éclats de noisettes caramélisées.

- 4 Coiffer chaque boule de glace d'une goutte de noisette au caramel.
- 5 Servir sans attendre.