



Glaces

# Glace hokey-pokey



**3h30** **40 min** **20 min** **2h30** **491**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour la glace

6 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
1 **Gousse(s) de vanille**  
100 g **Sucre semoule**  
30 cl **Lait entier**  
20 cl **Crème liquide (fleurette)**

## Ingrédients pour le caramel

5 c. à soupe **Sucre semoule**  
2 c. à soupe **Miel**  
1.5 c. à café **Bicarbonate de soude**

## Ingrédients pour le dressage

1 **Menthe fraîche**

## Étape 1

### Préparation du caramel

- 1 Verser le sucre et le miel dans une casserole. Faire chauffer sur feu moyen pendant 5 minutes jusqu'à ce que le sucre soit dissout et se transforme en caramel ambré.
- 2 A cette étape, ne pas remuer le caramel avec une cuillère sinon il se cristallisera.
- 3 Retirer la casserole du feu et ajouter le bicarbonate de soude. Mélanger vivement à l'aide d'une cuillère en bois pendant 30 secondes afin de faire disparaître les bulles d'air.
- 4 Verser le caramel sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et laisser refroidir à température ambiante pendant 30 minutes.
- 5 Recouvrir ensuite le caramel avec une feuille de papier sulfurisé et le briser en petits morceaux en le frappant à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

## Étape 2

### Préparation de la glace

- 1 Entreposer la cuve de la sorbetière au moins 12 heures au freezer.

- 2 Fendre la gousse de vanille en deux à l'aide d'un couteau d'office et gratter les graines qui se trouvent à l'intérieur.
- 3 Verser le lait et la crème liquide dans une casserole puis y ajouter la gousse de vanille et ses graines.
- 4 Faire chauffer sur feu doux en remuant à l'aide d'une cuillère en bois pour que le lait n'accroche pas au fond de la casserole.
- 5 Fouetter vivement les jaunes d'œufs avec le sucre dans un saladier jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- 6 Retirer la gousse de vanille de la casserole et verser progressivement le lait chaud dans le saladier en mélangeant à l'aide d'un fouet.
- 7 Remettre ce mélange dans la casserole et faire épaissir sur feu doux tout en remuant à l'aide d'une cuillère en bois pendant 10 minutes.
- 8 Vérifier la cuisson de la crème anglaise en passant le doigt sur la cuillère. Si la trace reste intacte, la crème est prête.
- 9 Transvaser la crème dans un saladier et laisser refroidir complètement.
- 10 Verser la crème anglaise et les brisures de caramel dans la cuve de la sorbetière et faire turbiner pendant 30 minutes ou selon les conseils du fabricant.
- 11 Verser la glace dans un bac et entreposer 2 heures au freezer.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Dresser des boules de glace à l'aide d'une cuillère à glace dans des coupes individuelles.
- 2 Décorer avec des feuilles de menthe et servir.