

*Autres desserts aux fruits*

# Pomelos, glace coco vanille et menthe poivrée



**3h**   **55 min**   **5 min**   **2h**   **260**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le pomelo

4 **Pomelo(s)**  
4 branche(s) **Menthe fraîche**

### Ingrédients pour la glace

500 ml **Lait de coco**  
200 g **Sucre semoule**  
3 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**  
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**  
2 unité(s) entière(s) **Gousse(s) de vanille**

## Étape 1

### Préparation de la glace coco vanille

- 1 Porter le lait de coco à ébullition dans une casserole.
- 2 Verser les jaunes et l'œuf dans un saladier. Ajouter le sucre et mélanger vivement à l'aide d'un fouet pour blanchir le mélange.
- 3 Ajouter les gousses de vanille, verser le lait de coco bouillant sur le mélange tout en fouettant.
- 4 Reverser le mélange dans la casserole. Faire chauffer tout en fouettant jusqu'à obtention d'une crème.
- 5 Arrêter la cuisson avant l'ébullition, dès que la crème nappe la cuillère.
- 6 Dès que la crème devient épaisse, la verser dans un saladier.
- 7 Préparer un saladier rempli d'eau et de glaçons. Déposer le saladier de crème dessus pour la faire refroidir. Puis le mettre au réfrigérateur.
- 8 Une fois le mélange froid, le verser dans une sorbetière. Laisser prendre suivant les informations de la notice d'utilisation, soit pendant environ 30 minutes.
- 9 Utiliser la glace de suite ou bien la réserver dans un bac

à glace au congélateur.

## **Étape 2**

### Préparation des pomelos

- 1** Peler à vif les pomelos et prélever les segments à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2** Récupérer le jus des pomelos dans un bol.

## **Étape 3**

### Dressage

- 1** Tailler les feuilles de menthe en losanges à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2** Dresser harmonieusement les segments de pomelos dans des assiettes puis verser le jus dessus.
- 3** Façonner des quenelles de glace coco vanille à l'aide de deux cuillères à soupe, les déposer au centre des pomelos.
- 4** Décorer avec les losanges de menthe et servir aussitôt.