

Desserts aux fruits, glaces et flans
Glace au pain d'épice



2h25 **30 min** **1h15** **40 min** **295**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **12** personnes

**Ingrédients pour la glace
au pain d'épices**

50 cl **Lait entier**
 50 cl **Crème liquide (fleurette)**
 10 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
 100 g **Miel liquide**
 100 g **Sucre semoule**
 100 g **Pain d'épices**
 10 g **Epices à pain d'épices**

Étape 1

Réalisation de la glace

- 1 Préchauffer le four sur la position air pulsée à 100°C (Th.3).
- 2 Déposer les tranches de pain d'épices sur une grille, les mettre au four pendant 1 heure pour les faire sécher.
- 3 Dans un saladier, verser les jaunes d'oeufs et le sucre. Blanchir les jaunes en mélangeant à l'aide d'un fouet.
- 4 Verser le miel dans les oeufs blanchis et mélanger.
- 5 Verser les épices à pain d'épices et mélanger de nouveau au fouet.
- 6 Verser le lait et la crème dans une casserole, faire chauffer sur feu moyen.
- 7 Lorsque le lait est chaud, le verser dans le saladier contenant le mélange avec les jaunes d'oeufs tout en remuant au fouet.
- 8 Remettre le mélange dans la casserole, faire cuire sur feu doux en remuant à l'aide d'une cuillère en bois.
- 9 La crème est cuite lorsque sa température atteint 82°C. Sans thermomètre, vérifier la cuisson en traçant un trait avec le doigt sur la spatule nappée de crème. Si le trait reste, elle est cuite.

Débarrasser la crème dans un saladier froid et déposer

- 10** Débarrasser la crème dans un saladier froid et déposer ce dernier dans un autre saladier d'eau glacée légèrement salée.
- 11** Remuer pendant quelques minutes pour faire refroidir la crème. Bien faire refroidir la crème avant de la verser dans la sorbetière.
- 12** Après 1 heure, sortir le pain d'épices du four, le débarrasser sur une grille à pâtisserie.
- 13** Sortir le récipient de la sorbetière, verser la crème. Faire tourner la sorbetière.
- 14** A l'aide d'un pilon et d'un mortier, écraser grossièrement les tranches de pain d'épices en poudre tout en gardant quelques morceaux. Emietter les tranches une à une. Réserver dans un bol.
- 15** Débarrasser la glace de la sorbetière, la verser dans un saladier glacé à l'aide d'une maryse. Verser la moitié de la poudre de pain d'épices dans la glace et mélanger avec une maryse.
- 16** Couvrir de film alimentaire et réserver au congélateur.