

*Glaces*

# Glace aux épices façon kulfi indien



**2h30**   **10 min**   **20 min**   **2h**   **317**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour **8** personnes

## Étape 1

### Réduction du lait et des épices

- 1 Verser le lait dans une casserole, ajouter la cardamome, le safran et la muscade.
- 2 Inciser la gousse de vanille et en extraire les graines en grattant avec la lame d'un couteau.
- 3 Ajouter les graines et la gousse incisée dans le lait.
- 4 Porter le lait à frémissement.
- 5 Quand le lait arrive à frémissement, baisser à feu doux et laisser réduire pendant 20 minutes.
- 6 Dans une casserole, verser le lait en poudre et l'eau de fleur d'oranger.
- 7 Ajouter la crème et mélanger à l'aide d'un fouet.
- 8 Le lait va concentrer la saveurs des épices. Le laisser réduire jusqu'à obtenir 3/4 de son volume initial.

1 litre(s) **Lait entier**  
 1 pincée(s) **Safran**  
 3 **Cardamome**  
 300 g **Sucre semoule**  
 75 g **Lait en poudre**  
 2 c. à soupe **Eau de fleur d'oranger**  
 2 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**  
 1 **Gousse(s) de vanille**  
 0.25 c. à café **Noix de muscade en poudre**  
 8 **Speculoos**  
 4 **Groseilles**

## Étape 2

### Mélange de l'appareil à la glace

- 1 Quand le lait a réduit, le verser dans la casserole contenant le mélange de lait en poudre et de crème en le filtrant à l'aide d'un chinois.

Mélanger au fouet. ajouter le sucre puis fouetter à

2 nouveau.

3 Mettre la préparation à chauffer à feu doux en mélangeant jusqu'à obtenir un mélange bien homogène et légèrement épaissi.

### Étape 3

#### Congélation

1 Verser l'appareil dans un verre mesureur avec bec verseur.

2 Remplir des petits pots d'appareil à glace.

3 Il est possible de congeler l'appareil en pot familial, mais attention, la texture de cette glace se prête mal à la découpe.

4 Couvrir les petits pots de film alimentaire.

5 Réserver les pots au moins 2 heures au congélateur.

### Étape 4

#### Dressage

1 Sortir les petits pots du congélateur

2 Verser un peu de poudre de speculos sur les glaces.

3 Décorer avec une groseille.