

Glaces

Blé by toutain



1h42 **50 min** **52 min** **0** **281**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la glace à la farine de blé

- 1 Verser le lait dans une casserole puis porter à ébullition.
- 2 Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre à l'aide d'un fouet dans un saladier.
- 3 Verser progressivement le lait dans le saladier sans cesser de remuer.
- 4 Le fait de mélanger sans cesse va éviter que les oeufs ne coagulent.
- 5 Verser le tout dans la casserole et faire cuire sur feu très doux sans ébullition en remuant à l'aide d'une maryse. La crème est prête quand elle est bien nappante.
- 6 Pour vérifier la cuisson de la crème anglaise, passer un doigt sur la maryse. Si la crème se sépare bien distinctement en deux parties c'est qu'elle est prête.
- 7 Ajouter la farine puis remuer.
- 8 Verser la préparation dans une sorbetière puis laisser turbiner pendant 20 minutes.
- 9 Il est possible de réaliser la glace sans sorbetière. Pour cela, verser la préparation à l'aide d'une maryse dans un bac à glace et le placer dans le congélateur pendant 8h.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la glace à la farine de blé

100 g **Jaune(s) d'oeuf**
25 g **Sucre semoule**
250 g **Lait entier**
37.5 g **Farine**

Ingrédients pour l'oeuf de caille

4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) de caille
100 g **Eau**
50 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour la purée de cassis

120 g **Cassis**
10 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le dressage

1 **Blé**
1 **Huile d'arachide**

Étape 2

Cuisson de l'oeuf de caille

- 1 Verser l'eau et le sucre dans une casserole.
- 2 Laisser cuire sur feu doux pendant 30 minutes.
- 3 Pendant ce temps, mettre une autre casserole d'eau sur feu moyen.
- 4 Se munir d'un thermomètre de cuisine et plonger les oeufs à l'aide d'une écumoire lorsque l'eau atteint 63°C.
- 5 Laisser cuire pendant 22 minutes à 63°C.
- 6 Enlever les oeufs à l'aide d'une écumoire puis les décortiquer délicatement.
- 7 Les plonger à l'aide d'une cuillère à soupe dans la casserole contenant le sirop.
- 8 Réserver à température ambiante jusqu'au moment du dressage.

Étape 3

Réalisation de la purée de cassis

- 1 Porter une casserole d'eau à ébullition puis placer un cul de poule sur le dessus.
- 2 Disposer les baies de cassis puis le sucre dans le cul de poule.
- 3 Réduire le feu sur feu doux et laisser cuire au bain-marie pendant 20 minutes.
- 4 Concasser le cassis à l'aide d'une fourchette puis réserver au frais.

Étape 4

Finitions et dressage

- 1 Verser de l'huile dans une poêle et laisser chauffer sur feu moyen.
- 2 Plonger quelques grains de blé dans l'huile bien chaude et laisser frire 2 à 3 minutes.
- 3 Les sortir à l'aide d'une écumoire puis les disposer sur une assiette tapissée de papier absorbant.
- 4 Recouvrir un bol à l'aide de film alimentaire.
- 5 Verser la purée de cassis à l'aide d'une cuillère à café sur le papier film.
- 6 Disposer l'oeuf de caille à l'aide d'une cuillère à soupe sur la purée de cassis.
- 7 Disposer un petit tas de farine à l'aide d'une cuillère à soupe à côté de la purée de cassis.
- 8 Placer une quenelle de glace à la farine de blé à l'aide d'une cuillère à soupe sur le tas de farine.
- 9 Parsemer de blé frit et servir sans attendre.