



*Ça vous change la vie!*

**CUISINE**

# Glace vanille de Tahiti

## Caramel coulant et noix de pécan

**Spécial  
Glaces**

**Pour 750 ml,  
soit 14 boules**

**PRÉPARATION : 1 H**  
**RÉFRIGÉRATION : 1 NUIT**  
**CUISSON : 30 MIN**  
**FACILE - PAS CHER**

- 250 g de lait entier
- 250 g de crème à 35 % MG
- 6 jaunes d'œufs
- 115 g de sucre
- 1 gousse de vanille de Tahiti
- 80 g de caramel liquide
- 100 g de noix de pécan caramélisées.



Recettes issues  
du livre *Desserts  
et glaces à  
la sorbetière*, Louis  
Dubois, Solar  
Editions, 14,95 €

- Préchauffez le four à 165°C (th. 5-6).
- Placez les noix de pécan concassées sur une plaque tapissée de papier sulfurisé puis enfournez 15 min. Laissez refroidir.
- Faites tiédir le lait et la crème dans une casserole, en mélangeant à l'aide d'un fouet. Puis, versez ce mélange dans un blender sur la gousse de vanille entière, mixez 5 min à pleine puissance, puis laissez refroidir 15 min.
- Réunissez les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier puis fouettez-les jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Versez, dans une casserole, le mélange vanillé sur

- les jaunes sucrés, puis faites cuire jusqu'à 83°C en remuant régulièrement à l'aide d'un fouet afin que la préparation n'accroche pas. Laissez refroidir à température ambiante, puis filmez et placez au réfrigérateur une nuit.
- Mixez la préparation au blender le lendemain, puis passez-la au chinois pour enlever les résidus de la gousse de vanille. Placez la préparation dans la sorbetière et turbiniez.
- Versez à la fin du turbinage, le caramel liquide en filet et ajoutez les noix de pécan caramélisées. Servez et placez le reste au congélateur.

© Credit : Ian Dehe - Stylisme : Maëva Galliac-Verpeaux - Coordination : Béatrice Majewski