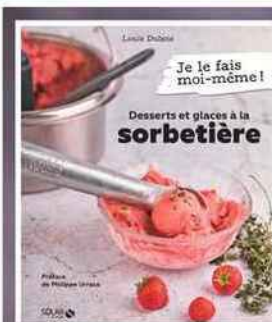
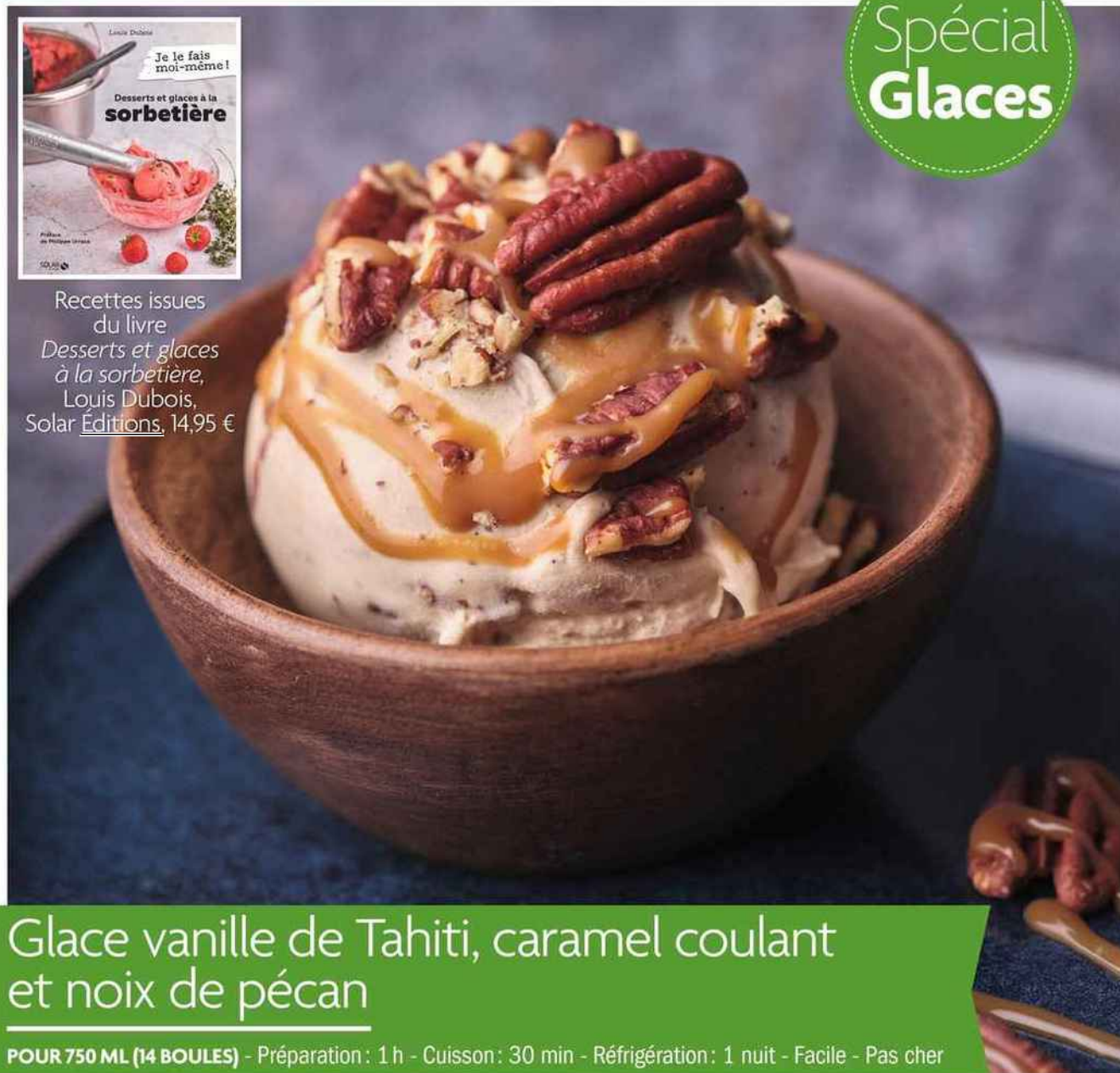


Télé Star & ma cuisine



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

Spécial
Glaces



Glace vanille de Tahiti, caramel coulant et noix de pécan

POUR 750 ML (14 BOULES) - Préparation : 1 h - Cuisson : 30 min - Réfrigération : 1 nuit - Facile - Pas cher

INGRÉDIENTS : 250 g de lait entier • 250 g de crème à 35 % de matières grasses • 6 jaunes d'œufs • 110 g de sucre • 1 gousse de

vanille de Tahiti • 80 g de caramel liquide • 100 g de noix de pécan caramélisées.

- **Préchauffez** le four à 165 °C (th. 5-6).
- **Placez** les noix de pécan, que vous aurez préalablement 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. Mettez la gousse de vanille entière dans un blender, versez par-dessus ce mélange, mixez 5 min à pleine puissance, puis laissez refroidir 15 min.
- **Fouettez** les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier 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. Transvasez ensuite dans la sorbetière et turbinez.
- **Versez**, à la fin du turbinage, le caramel liquide en filet et ajoutez les noix de pécan. Servez et conservez au congélateur.



Sorbet chocolat noir et menthe fraîche

POUR 792 ML (15 BOULES) - Préparation : 45 min
Cuisson : 13 min - Réfrigération : 1 nuit - Facile - Pas cher

INGRÉDIENTS : 450 g d'eau • 140 g de sucre • 200 g de chocolat noir • 20 g de menthe fraîche.

- **Nettoyez** la menthe fraîche.
- **Faites bouillir** 13 min l'eau avec le sucre et la menthe fraîche. Versez le tout dans un blender, ajoutez le chocolat noir en morceaux puis mixez 5 min à pleine puissance.
- **Attendez** que le mélange revienne à température ambiante, filmez et laissez reposer une nuit au réfrigérateur.
- **Mixez**, le lendemain, la préparation 3 min au blender à pleine puissance puis turbindez. Servez puis conservez le reste au congélateur.

Le conseil du chef : À la fin du turbinage, vous pouvez ajouter des copeaux de chocolat noir.



Sorbet à la tomate

POUR 6 PERSONNES - Préparation : 45 min
Cuisson : 25 min - Réfrigération : 1 nuit - Facile - Pas cher

INGRÉDIENTS : 1 kg de tomates • 70 g de sucre • 10 g de fleur de sel de Camargue.

- **Lavez** les tomates et coupez-les grossièrement. Puis faites-les cuire dans une casserole à feu doux 25 min.
- **Versez** dans un blender et mixez 5 min à pleine puissance puis passez la préparation au chinois.
- **Récupérez** 750 g de pulpe de tomate et mettez-la à nouveau dans le blender en ajoutant la fleur de sel de Camargue et le sucre. Mixez 5 min à pleine puissance.
- **Laissez refroidir**, filmez et faites reposer une nuit au réfrigérateur.
- **Mixez**, le lendemain, la préparation au blender 2 min à vitesse moyenne, puis turbindez. Servez et conservez le reste au congélateur.

Le conseil du chef : Accompagné de mozzarella, d'une sauce au pistou et d'un sablé au parmesan, ce sorbet fera une entrée qui ravira vos invités.