

GLACE À LA CARDAMOME ET AU GINGEMBRE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de gingembre 450g

INGRÉDIENTS

1,5
l



- ¾ l de crème fraîche
- ¼ l de lait entier
- 250 g de sucre
- 125 g de jaune d'œuf
- 5 morceaux de cardamome
- 30 g de purée de gingembre Bresc
- fruits rouges et garniture
- miel cresson

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mettre la crème fraîche, le lait, la cardamome et 125 grammes de sucre dans une grande casserole. Porter le tout à ébullition et y ajouter le gingembre. Laisser infuser de 15 à 20 minutes avec le couvercle sur la casserole. Tamiser le mélange. Battre le jaune d'œuf et le reste du sucre à pleine vitesse jusqu'à ce que le mélange devienne blanc. Verser le mélange chaud sur l'œuf battu.

Bien fouetter.

Remettre le mélange dans la casserole et faire chauffer jusqu'à environ 75 à 80 degrés. Faire refroidir le plus rapidement possible. Transformer la composition en glace à l'aide d'une sorbetière. Servir avec des fruits rouges et du miel cresson.