Glace à la cardamome et au gingembre



Produits Bresc utilisés



Bresc 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'oeuf 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.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000