Glace au yaourt aux fruits des bois avec kletskop au Ras el Hanout

Ingrédients

4

- 4 boules de glace au yaourt aux fruits des bois à 50 g
- 200 g de sucre
- 200 g de coulis de fruits des bois
- 100 g de farine
- 100 g de QimiQ (base crème)
- 100 ml de crème fraîche
- 50 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre
- 50 g d'eau
- 50 g d'amandes hachées
- 10 g de Ras el Hanout Bresc

Produits Bresc utilisés

Bresc Ras el hanout
Mélange d'épices 450g

Méthode de préparation

Mélanger l'un après l'autre le beurre, la farine, le sucre, l'eau, le ras el hanout et les amandes en une pâte lisse. Répartir des petites cuillerées de pâte sur la plaque du four sans oublier de les espacer et enfourner de 6 à 7 minutes à 220 °C. Brasser le QimiQ (base crème) à température ambiante en un mélange lisse. Ajouter la crème fraîche, le sucre en poudre et le coulis. Réduire le tout en purée lisse et tamiser. Verser la préparation dans un siphon à chantilly et aérer avec 2 cartouches. Vaporiser la mousse dans un verre et placer la boule de glace sur la mousse. Décorer avec le cresson et les kletskoppen (véritables dentelles de Bruges).