

Glace au mouchou

Recette de la maison Pariès

Préparation

20 min

Temps de repos

2h au réfrigérateur

Pour 6 personnes

75 cl de lait

300 g de mouchous natures

(vous pouvez les commander par Internet)

6 cl de crème fleurette

120 g de beurre

80 g de sucre en poudre

5 g de stabilisateur *

(à acheter chez votre pâtissier ou sur Internet)

Matériel

1 sorbetière

1 thermomètre de confiseur

- Mettez le lait, la crème et le beurre à chauffer à 45 °C. Ajoutez le sucre, le stabilisateur, portez à 85 °C et retirez aussitôt du feu.
- Émiettez les mouchous à la main puis versez le mélange dessus. Laissez gonfler, mixez et, après avoir recouvert votre récipient d'un film alimentaire, laissez reposer le mélange au moins 2 heures au réfrigérateur.
- Mixez et place dans la sorbetière.

* Le stabilisateur souvent constitué de gélatine permet de retenir l'eau libre et d'éviter la formation de cristaux de glace, désagréables lors de la dégustation. Si vous ne mettez pas de stabilisateur, vous devez consommer rapidement votre glace ou votre sorbet.