



Dame blanche-noix des Grisons

Mise en place et préparation:
env. 40 min

Prise au congélateur: env. 4 h

4 dl de crème entière
2 œufs frais
80 g de lait condensé sucré
1 gousse de vanille,
fendue dans la longueur,
et graines

60 g de sucre
1 c. s. d'eau
70 g de cerneaux de noix,
hachés grossièrement
½ dl de crème
1 c. s. de miel liquide

50 g de farine
20 g de sucre
1 pincée de sel
30 g de beurre, en morceaux,
froid
¾ de c. s. d'eau

1 dl de crème entière
50 g de chocolat noir
(64 % de cacao),
haché finement

½ dl de crème entière,
fouettée en chantilly

1 — Glace vanille: mélanger au fouet crème, œufs, lait condensé, gousse et graines de vanille, porter au seuil de l'ébullition sur feu moyen sans cesser de remuer. Éloigner la casserole du feu, remuer encore env. 2 minutes. Passer la crème au tamis dans un grand bol en inox, laisser refroidir. Laisser prendre env. 4 h à couvert au congélateur en brassant 3 fois.

2 — Porter le sucre et l'eau à ébullition dans une grande casserole, sans remuer. Baisser le feu, laisser bouillonner en agitant de temps en temps la casserole d'avant en arrière jusqu'à obtention d'un caramel blond. Éloigner la casserole du feu, incorporer les cerneaux de noix. Ajouter la crème, laisser bouillonner en remuant sur feu doux jusqu'à dissolution du caramel, laisser réduire env. 10 minutes. Incorporer le miel, répartir sur du papier cuisson, laisser refroidir.

3 — Pâte brisée sucrée: mélanger dans un grand bol farine, sucre et sel. Ajouter le beurre, travailler à la main jusqu'à obten-

tion d'une masse uniformément grumelleuse. Ajouter l'eau, rassembler rapidement en pâte souple sans pétrir. Effiloche la pâte dans une poêle antiadhésive, faire cuire à couvert env. 6 min en retournant sur feu doux jusqu'à la formation de miettes.

4 — Porter la crème entière à ébullition dans une casserole, ajouter le chocolat, laisser fondre en remuant.

5 — Façonner des boules de glace, répartir dans des coupes. Répartir dessus cerneaux de noix, miettes de pâte brisée, sauce chocolat et chantilly.

Plus rapide: laisser refroidir la crème cuite à la vanille, faire prendre en sorbetière selon les instructions d'emploi.

Portion: 960 kcal, lip 77 g, glu 52 g, pro 13 g