

Glace au Vinaigre Balsamique de Modène et fruits de saison

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20

Ingrédients :

- 5 cl de Vinaigre Balsamique de Modène 2 ans d'âge
- 2 jaunes d'oeufs
- 60 g de sucre blond de canne
- 25 cl de lait
- 15 cl de crème liquide



Étapes :

- Verser le Vinaigre Balsamique dans une petite casserole et le faire réduire à feu doux de 2/3. Il doit rester 15 à 20g.
- Dans un saladier, mélanger les jaunes d'oeuf avec le sucre.
- Faire bouillir le lait puis verser peu à peu dans le saladier en mélangeant bien.
- Porter ce mélange sur le feu et faire cuire sur feu doux jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Obtenir une crème anglaise.
- Ajouter la crème liquide et sortir du feu.
- Laisser totalement refroidir.
- Verser la crème dans une sorbetière et laisser prendre en glace.
- Une fois la texture de glace obtenue, ajouter le vinaigre réduit en un filet et élarger grossièrement pour avoir un effet marbré.
- Transvaser la glace dans un bac et la mettre au congélateur pour la durcir un peu.
- Sortir la glace 15 minutes avant de la déguster et la façonner en quenelle ou en boule.
- Servir en dessert avec des fruits de saison : fraises, framboises, figues fraîches ou des rondelles d'ananas.