

GLACE AU CAMEL



Temps de préparation: 25mn - Nombre de portions: 0

Ingrédients:

- 250g Sucre (sauce caramel)
- 200g Crème liquide entière (sauce caramel)
- 1030g Eau (sauce caramel)
- 1cc jus de citron (sauce caramel)
- 30g Beurre doux (sauce caramel)
- 1cc Sel (sauce caramel)
- 1/2 Gousse de vanille
- 600g Lait entier
- 200g Crème entière
- 30g Sucre
- 6 Jaunes d'oeufs

Préparation:

- Pour réaliser la recette de la sauce au caramel il vous fait le TM6 sous la recette : Mettre le sucre, 70 g de crème liquide, 30 g d'eau, 1cc de jus de citron et 30g de beurre dans le bol, puis activer le mode Cuisson du sucre , en remplaçant le gobelet doseur par le couvercle haute température sur le couvercle du bol.
- Ajouter les 130 g de crème liquide restants et le sel, mélanger 2 min/vitesse 0.5 sans le gobelet doseur, puis cuire 3 min/Varoma/vitesse 2 sans le gobelet doseur. Transvaser dans un pot hermétique en verre et réserver.
- Vous pouvez aussi la faire dans un poêle si vous n'avez pas le TM6: Placer 250g sucre, 1cc de jus de citron dans la poêle faire brunir légèrement le sucre attention de ne pas laisser trop longtemps car sinon le goût sera trop fort.
- Retirer la poêle du feu puis ajouter 200g de crème liquide replacer sur le feu doux ne pas arrêter de mélanger avec une cuillère en bois. Une fois que le sucre est homogène retirer du feu puis ajouter 30g de beurre et mélanger jusqu'à obtention de la sauce au caramel.
- Glace au caramel: Mettre les graines d'une demi gousse de vanille, 600g de lait entier, 200g crème liquide entière, 30g sucre, 6 jaunes d'œufs et 100 g de sauce caramel au beurre salé dans le bol, puis cuire 12 min/90°C/vitesse 2.5. Réserver la sauce caramel restante au réfrigérateur.
- Verser la préparation sur une hauteur de 4 cm dans un ou plusieurs récipients peu profonds et congelables (ex : aluminium, silicone), puis couvrir de film alimentaire. Laisser refroidir complètement avant de congeler pendant 10 heures minimum.
- Mettre la préparation glacée au réfrigérateur pendant 15 minutes, puis la découper en carrés (4 x 4 cm) à l'aide d'un grand couteau aiguisé. Mettre la moitié des carrés dans le bol, mixer 20 sec/vitesse 6, puis de nouveau 10 sec/vitesse 4. Transvaser dans un moule à cake (1.5 l). Napper la glace de 2 c. à soupe de sauce caramel et réserver.
- Mettre les carrés de glace restants dans le bol, mixer 20 sec/vitesse 6, puis de nouveau 10 sec/vitesse 4. Transvaser

dans le moule à cake contenant la glace et napper de 2 c. à soupe de sauce au caramel. A l'aide d'un couteau, former ensuite des tourbillons de sauce caramel dans la glace. Filmer au contact et congeler 2 heures minimum avant de servir éventuellement accompagnée de la sauce caramel restante.