Glace caramel au miso

Original / dessert

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4-6	$	40min	20min

Hello! Je te propose aujourd'hui une petite recette de crème glacée avec un parfum original et absolument délicieux : caramel au miso. On prépare dans un premier temps un caramel au miso onctueux qui se rapproche du caramel au beurre salé, puis on l'intègre à l'appareil à glace avant de passer le tout à la sorbetière. Si tu ne possèdes pas de machine à glace, il est possible de mettre la préparation directement au congélateur et de venir la mélanger toutes les 30 minutes, le résultat ne sera pas aussi crémeux, mais ça fonctionne tout de même bien.

Liste des ingrédients

Pour le caramel miso

150 g. de sucre

2,5 dl. de crème liquide

2 cs. de miso blanc + 2 cs. d'eau

Pour la glace

5 dl. de lait

1 dl. de crème épaisse

3 jaunes d'oeuf

50 g. de sucre

Étapes de préparation

1

On commence par réaliser le caramel : fais chauffer la crème et réserve-la au chaud. Mélange le miso avec l'eau pour le diluer et passe à la passoire fine.



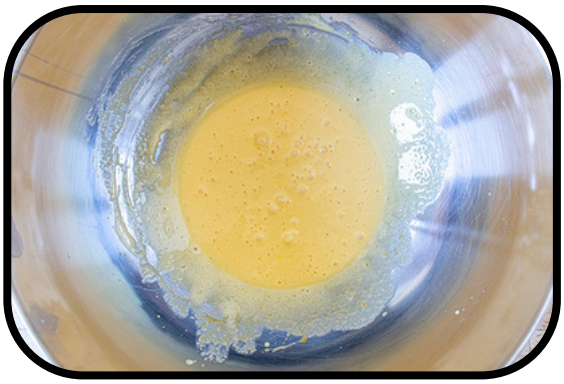
2

Fais fondre le sucre dans une casserole pour réaliser un caramel. Enlève la casserole du feu et ajoute la crème en mélangeant vivement (attention à na pas te brûler, la crème fera de gros bouillons). Enfin, ajoute le miso en fouettant puis laisse refroidir à température ambiante.



3

Pour la glace, fais chauffer le lait et la crème dans une casserole. Fouette vivement les jaunes d'oeufs et le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



4

Verse le mélange lait-crème bien chaud sur le caramel, puis mélange avec les oeufs blanchis et replace sur le feu en mélangeant continuellement jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe le dos d'une cuillère.



5

Laisse refroidir la préparation à température ambiante, puis filme au contact et place au frais au moins 4 heures (et jusqu'à toute une nuit) avant de passer la préparation à la sorbetière environ 40 minutes.



6

Place au congélateur pour quelques heures avant de la déguster! Bon app'

