

Recette n°44

Glace au Camembert

Ingrédients

- 60 cl de lait entier.
- 1 Camembert au lait cru.
- 10 cl de crème fraîche entière
- 9 jaunes d'œuf.
- Une cuillère à café de cumin en poudre.
- Deux cuillères à soupe de sucre brun.

- Retirez soigneusement la peau du Camembert et découpez le fromage en petits morceaux.
- Faites bouillir le lait et le cumin.
- Ajoutez ensuite les morceaux de fromage dans la casserole et faites fondre le fromage doucement puis passez la préparation au chinois. Laissez reposer.
- Faites blanchir les 9 jaunes d'œuf et le sucre.
- Mélangez doucement les deux préparations.
- Puis cuisez-la comme une crème anglaise (83°C)
- Versez le mélange au fromage dans votre sorbetière. Turbinez longuement jusqu'à ce que le mélange soit très onctueux. Au besoin, rajoutez un peu de crème fraîche.
- Vous pouvez déguster cette glace au Camembert avec une salade verte, en dessert avec des pommes fondantes ou tout simplement en trou normand avec un peu de calvados.