

Glace au citron de Christophe Adam

Certains diront que ce n'est pas vraiment la saison des glaces mais pour moi il n'y a pas de saison et j'en mange toute l'année. Depuis que le Père Noël m'a offert une sorbetière l'année dernière je ne m'en passe plus et je fais toutes sortes de glaces dès que l'occasion se présente. Pour cette glace au citron j'ai pris la recette de Christophe Adam dans son livre Citron, que j'ai un peu arrangé selon mes goûts.

C'est tellement un délice de les faire maison, on peut se les approprier comme on les aime vraiment et la texture est folle ! J'avoue quand même qu'il faut une sorbetière ou une turbine pour obtenir cette texture parfaite. La glace a besoin d'être en mouvement pendant tout le temps de la congélation sinon des cristaux se forment et ce n'est pas très agréable à la dégustation. Si vraiment elle vous fait envie et que vous n'avez pas le matériel, une technique consiste à sortir régulièrement la glace du congélateur et de la remuer ou la mixer au mixeur plongeant pour diminuer au maximum la formation de ces cristaux.

4 personnes – ** – 12h



◆ Glace au citron

- ◇ 40g de lait
 - ◇ 2 petits jaunes d'oeufs
 - ◇ 90g de sucre
 - ◇ 70g de crème fraîche
 - ◇ 1 citron jaune
 - ◇ 1 citron vert
-

Vous aurez besoin de :

- ◇ Une casserole
 - ◇ Un fouet
 - ◇ Un bol
 - ◇ Une spatule en bois
 - ◇ Une sorbetière
-

1. Dans un bol, préparez le sucre et zestez-y le citron jaune pour parfumer le sucre.
2. Dans une casserole, faites chauffer le lait.
3. Pendant que le lait chauffe, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre.
4. Une fois le lait à ébullition, versez-le sur les jaunes blanchis et remettez le tout dans la casserole pour faire une crème anglaise.
5. Mélangez bien avec une spatule en bois à feu doux. La crème anglaise est prête lorsqu'elle nappe la spatule. C'est à dire qu'en passant votre doigt sur la cuillère, la crème ne fait pas de coulures.
6. Laissez la crème tiédir en la réservant dans un récipient propre et frais et en la filmant au contact.
7. Une fois la crème à température ambiante, mélangez-y la crème fraîche et le jus des deux citrons.

8. Filmez la crème au contact et laissez-la reposer pendant une nuit au frais.
9. Le lendemain, mettez votre crème dans votre sorbetière pour la faire prendre. Vous pouvez la déguster dès à présent ou la laisser prendre au congélateur une fois bien turbiné elle ne risque plus rien. Sortez-la quelques minutes avant de la déguster pour qu'elle



ramollisse légèrement.

Enjoy ☐