

Glace aux noisettes



Impossible de résister à cette onctueuse glace. Et pour eux qui auraient des remords de gourmandise, sachez que la noisette est riche en oméga 9 (anti-cholestérol), en vitamine E, en fibres et en cuivre. Pour la version express de cette recette, il suffira d'acheter du pralin déjà fait...

Ingrédients pour le pralin

150 grammes de sucre non raffiné
75 grammes d'amandes
75 grammes de noisettes

Ingrédients pour la glace (6 personnes)

1 litre de crème liquide
5 meringues
250 grammes de pralin*

Préparation

Pour préparer le pralin

1. Placer les noisettes, les amandes et le sucre dans une poêle à fond épais, et faire chauffer à feu moyen, jusqu'à ce que le sucre se transforme en caramel. Ne pas laisser brûler et remuer régulièrement pour enrober les amandes et les noisettes.
 2. Verser la préparation sur une plaque en silicone ou sur une plaque garnie de papier sulfurisé. Laisser refroidir.
 3. Casser la plaque obtenue en petits morceaux et les mixer jusqu'à obtention d'une poudre assez grossière.
- Note : si l'on continue de mixer, l'huile des fruits secs se libère et la pâte crémeuse devient alors du praliné.

Pour préparer la glace

1. Monter la crème en chantilly.
2. Ecraser les meringues et les incorporer ainsi que le pralin.
3. Placer dans la sorbetière pendant une demi-heure, puis servir.

Bon appétit !