



## Crème glacée au speculoos



*Une excellente crème glacée, onctueuse et au bon goût de speculoos, ces biscuits bruns au sucre candi et aux épices. Je vous en propose aujourd'hui une version (un peu) allégée : j'ai remplacé la crème chantilly par des blancs d'oeuf montés en neige, on n'y voit que du feu ! Comme toutes les recettes de glace sur ce blog (jusqu'à présent publiées), il faut une sorbetière pour réaliser la recette. C'est un achat que je n'ai jamais regretté, cela permet vraiment d'avoir une glace parfaitement homogène et onctueuse, sans ces paillettes qui apparaissent souvent quand la glace n'est pas brassée. Contrairement à la turbine qui a un coût relativement élevé (cet appareil produit du froid), on peut vraiment trouver des sorbetières à petit prix (j'ai acheté la mienne 15 ou 20€ dans un troc) : le système est plus simple, avec une cuve qui accumule le froid - elle nécessite d'être placée au moins 12h avant au congélateur. Il faut donc prévoir la veille de faire la glace ou, comme moi, la ranger toujours au congélateur prête à être utilisée. Cela permet d'avoir un éventail infini de parfum de glace, du plus simple au plus original et c'est bien plus économique que les glaces achetées en bac ou en pot. On évite aussi tout un tas d'additif (améliorants de texture, colorants,...) qui, hélas, se trouvent même dans les glaces industrielles les plus basiques.*

### Ingrédients (pour 500 ml de glace) :

- 100 g de speculoos
- 200 ml de lait
- 2 oeufs
- 60 g de sucre
- 1 pincée de cannelle
- 1 cuil à café de maïzena

### Préparation :

Mettre le bol accumulateur de froid au moins 12 H au congélateur avant la préparation.

Mixer les biscuits speculoos jusqu'à les réduire en chapelure fine.

Séparer les blancs des jaunes d'oeuf et battre les blancs en neige ferme. Réserver.

Confectionner la crème anglaise : verser le lait dans une petite casserole. Porter sur feu doux en

remuant régulièrement jusqu'à ce que le lait frémisses.

Fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange blanchi-mousseux. Ajouter la maïzena, une pincée de cannelle et verser le lait par-dessus. Mélanger le tout et verser à nouveau dans la casserole.

Reporter le tout sur feu doux et remuer jusqu'à ce que le mélange épaississe, comme pour une crème anglaise (la fécule facilite l'épaississement sans faire de grumeaux). Stopper la cuisson. Ajouter la poudre de biscuits. Incorporer délicatement les blancs d'œuf battus en neige. Laisser refroidir puis réserver au frigo au minimum 1 heure.

Sortir le bol accumulateur froid du congélateur et placer à l'intérieur de la sorbetière.

Verser la préparation refroidie.

Brancher la sorbetière et laisser turbiner pendant 20 à 30 min. Lorsque la glace commence à épaissir, ajouter progressivement les biscuits. Une fois que la glace est bien onctueuse et épaisse, on arrête l'appareil.

Mettre la glace dans un bac et réserver au congélateur au maximum 15 jours.

Le 2 Août 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/08/02/24721148.html>