Glace à l'amande, poires et vermicelles au chocolat

Recette de V-ZUG SA



Préparation	40 min
Temps de repos	10 h
Temps de cuisson	33 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Glace à l'amande

75 g d'amandes, mondées, entières

300 ml de lait

300 ml de crème entière

6 de jaunes d'œufs

120 g de sucre

1 cs d'eau de rose

Faire tremper les amandes toute la nuit dans l'eau, les égoutter, puis les moudre finement. Bien mélanger les amandes moulues avec le reste des ingrédients et mettre la préparation dans un sachet. Mettre sous vide au niveau 1.

Poires

4 Poires

100 ml de jus de poire ou de pomme

2 cs d'eau de vie de poire Williams

1 citron, jus

½ gousse de vanille, pulpe

2 cs de sucre

Eplucher les poires, les couper en deux et les épépiner. Pour le jus, porter brièvement les autres ingrédients à ébullition, laisser refroidir et verser avec les demi-poires dans un sachet. Mettre sous vide au niveau 1.

Placer les deux sachets (poires et glace) dans le bac de cuisson perforé et enfourner dans l'espace de cuisson froid. Cuire à la vapeur.

Cuire à la vapeur 84 °C pendant 25 min

Préparer

Sortir les sachets de l’appareil. Bien secouer le sachet contenant la préparation de la glace et laisser refroidir. Verser la préparation dans un saladier et réserver au congélateur. Mélanger régulièrement jusqu’à obtention d’une consistance ferme.

Vermicelles au chocolat

(Pré)chauffer l’enceinte de cuisson à 180 °C avec Air chaud

50 g d’amandes, mondées, moulues

50 g de chocolat blanc

2 cs de sucre

1 cs de farine fleur

1 blanc d’œuf, battu

Râper le chocolat et battre le blanc en neige. Mélanger avec le reste des ingrédients jusqu’à obtention d’une consistance sableuse, et mettre la préparation sur la plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé. Enfourner dans l’espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Air chaud 180 °C pendant 8 min

Dresser les poires avec la glace à l’amande et les vermicelles au chocolat.

Conseils

Pour la glace à l’amande, il est possible de remplacer les amandes moulues et le lait par du lait d’amande.

Il est possible aussi de préparer la glace à l’amande à l’aide d’une machine à glace.

Accessoires

Bac de cuisson perforé

Plaque à gâteaux

Sachets de mise sous vide

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019