

Glace à la figue au thé de Noël

pour 1 litre de glace

4 jaunes d'œufs

100g de sucre en poudre

200ml de lait

300ml de crème liquide entière

1 cuil à soupe de thé de Noël

purée de figues

350g de figues

2 cuil à soupe de miel liquide

Glace au thé de Noël: Dans une casserole portez la crème et le lait à frémissement. Coupez le feu et mettez le thé à infuser pendant 20 minutes.

Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Une fois que le temps d'infusion est passé, filtrez le lait sur les œufs blanchis, fouettez l'ensemble et reversez le tout dans la casserole.

Faites chauffer à feu doux en remuant régulièrement jusqu'à ce que la crème épaississe et nappes la cuillère. Laissez alors refroidir à température ambiante en remuant de temps en temps puis laissez au frigo pendant au moins 5 heures (moi je laisse toute une nuit).

Purée de figue: Coupez les figues en morceaux puis faites les cuire avec le miel à feu moyen pendant 20 minutes en remuant de temps en temps. Mixez les figues pour obtenir une purée et réservez au frais.

Une fois que la crème a épaissi au froid, versez-la dans le bol de votre sorbetière et faites la tourner pendant 20-25 minutes. Versez la glace obtenue dans un contenant qui ferme et ajoutez la purée en la mélangeant grossièrement de façon à obtenir un effet marbré. Et hop au congélateur.