

Crème glacée hibiscus-framboise

Pour environ 750ml de glace

4 jaunes d'œufs

80g de sucre en poudre

1 cuil à soupe de miel de framboisier

200ml de lait

300ml de crème liquide entière

3 cuil à café de fleur d'hibiscus séchées

100g de framboises

Dans une casserole portez la crème et le lait à frémissement. Coupez le feu et mettez les fleurs d'hibiscus à infuser pendant 20 minutes.

Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et le miel 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 la crème épaississe et nappe la cuillère. Laissez alors refroidir à température ambiante en remuant de temps en temps puis laissez au frigo pendant au moins 5 heures.

Une fois que la crème est bien froide, passez un coup de mixer à bras dans le but d'incorporer de l'air ce qui rendra la glace plus onctueuse et plus facile à servir. Versez la crème dans le bol de votre sorbetière et faites la tourner pendant 20-25 minutes. Au bout de 10 minutes quand la crème commence à épaissir ajoutez les framboises une à une dans la sorbetière.

Réservez au congélateur.