

## **GLACE À LA VANILLE**

**(Recette de Jean-François Piège - Chef 2 étoiles Michelin à Paris)**

### **Ingrédients pour 1 bol Pacojet® :**

450 g de lait entier (*Cru de préférence*)  
150 g de crème fraîche entière  
3 gousses de vanille (*Vanille du Mexique de préférence*)  
20 g de glucose atomisé  
102 g de sucre semoule (*40 g + 62 g*)  
120 g de jaunes d'œufs (*soit 6 en principe*)  
2,5 g de stabilisateur Sevagel 64G

Fendre et gratter vos 2 gousses de vanille, et déposer le tout dans le lait "cru". Porter à ébullition et laisser infuser pendant 30 minutes.

Récupérer les gousses de vanille et chauffer le lait "infusé" à 50°. Mélanger les 40 g de sucre, le glucose atomisé et le stabilisateur. Ajouter ce mélange au lait infusé, bien homogénéiser le tout et porter l'ensemble à petite ébullition. Laisser refroidir pendant 5 minutes.

Pendant ce temps blanchir les jaunes d'œufs avec les 62 g de sucre semoule. Verser une partie du lait infusé sur les jaunes blanchis et reverser ce mélange dans la casserole. Cuire le tout à la nappe, c'est à dire à 85° maximum. Ajouter la crème fraîche en une seule fois pour arrêter la cuisson et mélanger bien cet ensemble, si nécessaire avec un mixeur plongeur puis le chinoiser. Verser ensuite cette préparation dans un bol Paco®. Laisser refroidir puis mettre au grand froid pendant 24 heures.

Pacosser au moment de servir la quantité nécessaire et faire des quenelles de glace à l'aide d'une cuillère plongée préalablement dans l'eau froide.

**PS : Vous pouvez adapter cette recette pour faire une Glace au poivre Voatsiperifery, en remplaçant les 3 gousses de vanille par 8 g de ce poivre concassé. Elle accompagnera très bien des desserts à base d'ananas ou aux fraises, voir un riz au lait ...**