

Glace à la fève de Tonka

La fève de tonka est à la mode depuis quelques années : il n'y a pas une carte de grand restaurant qui ne propose pas un dessert à base de cette fève. Elle pousse principalement au Brésil et est issue du fruit du teck.

Avec ses saveurs rappelant la vanille, le musc, et un arrière-gout très subtil de réglisse, cet aromate, si je puis l'appeler ainsi, donne un gout très caractéristique à la glace, et j'en suis fan ! On m'en avait donné quelques-unes il y a plusieurs années, mais n'étant pas fan de tout ce qui est au top de la mode (vieux chnoc avez-vous pensé ? Je suis pourtant loin d'être "vieux" du haut de ma bonne vingtaine), les fèves étaient alors restées remisées au placard.

En cherchant une idée d'association pour ma une bûche glacée au fruit de la passion, m'est alors venue l'idée d'utiliser ces fèves. Et je ne le regrette pas.

Ingrédients

Pour 3/4 de litre de glace (environ 9 boules) :

- 1 fève de tonka
- 30 cL de lait
- 25 cL de crème liquide type fleurette
- 4 jaunes d'œufs
- 90 g de sucre

<http://glace-sorbet.fr>



- Mettre le lait et la crème dans une casserole.
- Rapper une fève de tonka complète au-dessus de la casserole. Pour cela, utiliser une râpe fine, comme celle vendue avec les noix de muscade.
- Remuer et faire chauffer. Dès que l'ébullition commence, couper le feu, couvrir et laisser infuser 15 minutes.
- Pendant ce temps, mettre les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier, et fouetter jusqu'à obtenir un mélange blanchi et légèrement mousseux.
- Petit à petit et tout en remuant, verser le mélange lait, crème et fève de tonka sur les jaunes d'œufs fouettés, en le filtrant à l'aide d'une petite passoire.
- Rincer la casserole. Y remettre la préparation et mettre sur feu moyen en mélangeant jusqu'à ce que la préparation épaississe. Elle doit napper la cuillère.
- Remettre dans le saladier et laisser une nuit au réfrigérateur.
- Turbiner.