

CRÈME GLACÉE FRITE À LA CITRONNELLE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de citronnelle 450g

INGRÉDIENTS

1,5



- $\frac{3}{4}$ l de crème fraîche
- $\frac{1}{4}$ l de lait entier
- 250 g de sucre
- 125 g de jaune d'œuf
- 100 g de purée de citronnelle Bresc
- 100 g de blanc d'œuf
- 250 g d'éclat de noix de coco
- 1 œuf entier

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mettre la crème fraîche, le lait, la citronnelle et 125 grammes de sucre dans une grande casserole. Porter le tout à ébullition. Dans un saladier, mixer à pleine vitesse le jaune d'œuf avec le reste du sucre jusqu'à ce que cela devienne blanc. Quand le mélange crémeux est à ébullition, laisser alors infuser 15 à 20 minutes sous couvercle, puis verser le mélange chaud sur le jaune d'œuf battu devenu blanc (tout en remuant). Remettre dans la casserole et faire chauffer le mélange jusqu'à environ 75 à 80 degrés.

Tamiser le mélange et faire refroidir le plus rapidement possible. Mixer la composition avec la sorbetière.

Pincer les boules et les laisser devenir très dures dans le congélateur.

Les paner dans les éclats de noix de coco, puis dans l'œuf entier et à nouveau dans les éclats de noix de coco. Répéter cette opération encore une fois et bien congeler à nouveau. Faire frire les boules dans de l'huile très propre et les saupoudrer de sucre glace.