



Glace au beurre de cacahuète



Pour mon premier essai-sorbetière, j'ai pioché ce que j'avais dans les placards : pas de crème fraîche, alors j'ai pris un pot de beurre de cacahuète qui fera office de matière grasse.

Je suis un souvenir mémorable d'une glace au beurre de cacahuète prise au "Dairy Queen", une chaîne de glacier sur le continent américain, j'ai alors essayé de tenter l'expérience.

Après, il a fallu maîtriser la "bête" : un sorbetière achetée la semaine dernière dans un dépôt-vente. Heureusement que l'on trouve tout sur Internet ! Le site Phillips avait numérisé le mode d'emploi.

Le bol accumulateur attendait bien sagement dans

mon congélateur et j'ai commencé la préparation, au demeurant très simple (quitte à faire un gloubiboulga, autant pas gâcher du temps et des ingrédients).

Ingrédients (pour 4 grosses boules de glace) :

- 225 ml de boisson au soja
- 100 g de beurre de cacahuète smooth (mais on doit pouvoir le faire avec du crunchy)
- 50 g de sucre glace

Pour éviter de trouver des désagréables cristaux de glace, il est conseillé d'employer du sucre glace.

Préparation :

Faire fondre le beurre de cacahuète avec la boisson au soja et le sucre glace (j'ai tout mis dans un tupperware et hop' direction four micro-ondes).

Une fois que le mélange est bien homogène, laisser refroidir puis réserver au frigo au minimum 30 min : le mélange épaissit.

Au dernier moment, on place le bol accumulateur froid à l'intérieur de la sorbetière.

Assembler l'appareil et verser la préparation au beurre de cacahuète.

Brancher et c'est parti pour 20 à 30 min !

L'avantage d'avoir fait préalablement refroidir le mélange, c'est qu'il n'y a pas d'éclaboussures.

Une fois que la glace est bien onctueuse et épaisse, on arrête l'appareil (il n'y a pas d'automatisme sur mon antiquité).

Mettre la glace dans un bac et direction au congélateur.

Résultat : Etonnamment satisfaisant, la crème glacée est très onctueuse, rien à voir avec les glaçons cristallisés et pailleux que j'avais essayé de faire sans sorbetière ! Et le goût est original, on sent bien le beurre de cacahuète.

Le 11 Mars 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/03/11/index.html>