

## Papillotes de framboises aux épices et glace vanille

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 citron  
1 gousse de vanille  
500 g de framboises  
1 anis étoilé ( ou badiane )  
Poivre du moulin  
2 c à s de sucre vergeoise  
4 boules de glace vanille  
1/2 botte de menthe  
2 c à s d'amandes effilées  
Pour la glace vanille ( recette Lenotre ) :  
1/2 l de lait  
25 cl de crème liquide entière  
6 jaunes d'oeufs  
2 gousses de vanille  
150 g de sucre

Préparation de la glace :

Fendre les gousses de vanille, récupérer les graines et les mettre dans le lait avec les gousses. Faire bouillir le lait et couper le feu pour laisser infuser 1 h. Retirer les gousses. Dans un saladier fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne "blanc" et mousseux. ( si vous mettez du lait en poudre l'incorporer au mélange dès le début ).

Verser le lait chaud sur le mélange en remuant et reverser le tout dans la casserole. Faire cuire à feu doux sans dépasser 84° et en mélangeant continuellement en faisant des 8 avec la cuillère en bois ( ne surtout pas faire bouillir pour ne pas faire coaguler les jaunes ). Hors du feu incorporer la crème et passer le tout au chinois, laisser refroidir et mettre en sorbetière ou turbiner.

Préparation des papillotes :

Découper 4 rectangles de papier sulfurisé de 20 x 30 cm.

Couper la gousse de vanille en 2 dans la longueur puis en 2 dans la largeur pour obtenir 4 morceaux.

Prélever les zestes du citron et les blanchir 1 mn à l'eau bouillante ( je ne le fais jamais car je trouve que les zestes perdent de leur parfum ) et les rafraîchir sous l'eau froide.

Répartir les framboises au centre des feuilles de papier sulfurisé avec les zestes, 1 morceau de vanille et 1 pétale d'anis étoilé. Donner un tour de moulin à poivre sur chaque papillote et saupoudrer de sucre vergeoise. Refermer hermétiquement les papillotes en rabattant les bords et en le repliant sur elles-mêmes.

Cuire à four préchauffé à 200° 8 à 10 mn, les papillotes sont à point quand le papier est légèrement gonflé et coloré.

Faire griller les amandes à sec dans une poêle antiadhésive.

Pour le service découper les papillotes, ajouter les amandes effilées grillées ainsi qu'une boule de glace vanille. Décorer avec des feuilles de menthe.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>