

Recettes de glace et sorbet

Signées Paolo Gervasi, artisan glacier

Crème glacée à la vanille (4 personnes)

Mélanger :
2.5 dl de lait
35 g de sucre
2 jaunes d'oeufs
Gousses de vanille

Bien mélanger et cuire dans une casserole à 85 degrés

Laisser refroidir et reposer au frigo 12 heures

Glacer la préparation au congélateur, dans une turbine ou dans la sorbetière

Sorbet aux fruits

Réaliser un sirop avec : 200 g de sucre
1 à 1,5 dl d'eau
Cuire dans une casserole à 70°

Mixer avec 800 de fruits lavés et séchés

Glacer la préparation au congélateur dans un moule, ou dans une turbine ou dans la sorbetière