

Glaces en fête

Pour 8 personnes.

3/4 de litre de lait, 1 litre de crème fraîche, 5 jaunes d'œuf, 200 g de sucre en poudre, 50 g de sucre glace, 1 verre de sirop de cassis, 1 verre de sirop de framboise, un peu de chocolat à cuire (pâte d'amande verte, facultatif).

Mélanger le lait et les 3/4 de la crème fraîche puis laisser refroidir 12 heures dans le bas de votre réfrigérateur. Le lendemain matin, fouetter en chantilly très ferme. Mélanger le sucre en poudre et les jaunes d'œuf, les battre ensemble jusqu'à ce qu'on obtienne un appareil blanc et mousseux ; le séparer en deux parties égales, ajouter à l'une 1 verre de sirop de cassis, à l'autre 1 verre de sirop de framboise. Incorporer la moitié de la crème chantilly à chacune de ces préparations. Mouler et faire glacer 3 à 4 heures dans le compartiment à glaçons de votre réfrigérateur. Ne pas oublier de remuer souvent ces préparations et de les battre toutes les demi-heures. On peut aussi les verser dans deux sorbetières et les mouler après une heure environ. Dans l'un et l'autre cas, ne pas oublier de tasser la préparation dans le moule au moment où les glaces commencent à durcir.

Peu avant de servir, ajouter le sucre glace à la crème réservée et la battre en chantilly très ferme. Démouler les glaces sur un plat long, les décorer à la poche à douille avec la chantilly, un peu de chocolat coupé en copeaux et, si on le désire, quelques feuilles en pâte d'amande.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.