

Glace à la Mousse de Canard au Porto et au cassis



Ingédients

- ✓ 300 ml de lait
- ✓ 14 g de poudre de lait
- ✓ 2 jaunes d'œufs (+1 blanc selon l'option en étape 4)
- ✓ 70 g de sucre
- ✓ 70 g de Mousse de Canard au Porto Madrange
- ✓ 30 g de cassis
- ✓ Quelques fines herbes (par exemple feuilles de shiso)

Le produit phare



2



15 min
(+ sorbetière)



5 min



4

Préparation

Étape 1 Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la poudre de lait. Pendant ce temps, fouetter ensemble les jaunes d'œufs et le sucre.

Étape 2 Verser le lait bouillant sur le mélange œufs et sucre, puis mélanger. Faire cuire le mélange à feu doux, tout en mélangeant continuellement à l'aide d'une spatule (cuire à 82 °C).

Étape 3 Hors du feu, ajouter la Mousse de Canard au Porto, puis mixer à l'aide d'un blender. Laisser refroidir.

Option 1 : Verser en sorbetière et laisser prendre la glace.

Étape 4 **Option 2 :** Réserver au congélateur une nuit, puis passer au mixeur une première fois. Ajouter un blanc d'œuf et mixer de nouveau.

Étape 5 Servir sous forme de quenelles ou de boules de glace en déposant des baies de cassis et des fines herbes type feuilles de shiso.

Bon appétit!