

Recette créée par
Directeur Culinaire François Desroches

ingrédients

430 ml (un peu plus que 1 $\frac{3}{4}$ tasse) de lait
45 ml (3 c. à soupe) de café espresso **Mystique**
1 gousse de vanille, fendue et grattée
6 jaunes d'œufs
125 ml (1/2 tasse) de sucre
125 ml (1/2 tasse) de crème 35% à fouetter
250 ml (1 tasse) de noix de cajou, rôties et hachées grossièrement
125 ml (1/2 tasse) de beurre d'érable

Crème glacée au café, noix de cajou et beurre d'érable

méthode

- 1- Dans une casserole, faire chauffer le lait, le café et la vanille.
- 2- Dans un bol, fouetter les jaunes et le sucre pendant quelques minutes afin de bien les blanchir. Verser le lait chaud et mélanger rapidement au fouet.
- 3- Remettre le lait sur le feu et brasser constamment à feu moyen-doux jusqu'à ce qu'il nappe le dos d'une cuillère. Retirer du feu et filtrer au Chinois étamine.
- 4- Ajouter la crème, mélanger et refroidir rapidement au réfrigérateur.
- 5- Turbiner la crème à la sorbetière et lorsqu'elle est prête, ajouter les noix de cajous et le beurre d'érable. Bien mélanger et remettre au congélateur 1 heure avant de servir.

SUIVEZ NOUS SUR



tableedeschefs.org

UNE INITIATIVE DE



La Tablée
des Chefs
15^e anniversaire

INSPIRÉE PAR

