



Vacherin aux framboises

Ingrédients

Meringues sèches
3 tasses de crème 35% à fouetter
1 pouding à la vanille
1 tasse de confiture de framboises
¼ de tasse de brandy

Coulis

8 kiwis
¼ de tasse de jus de lime
½ tasse de sucre

Préparation

- Dans un moule de 6 pouces à charnières, mouler le sorbet
- Placer au congélateur
- Fouetter la crème
- Ajouter le pouding à la vanille, la confiture de framboises et le brandy
- Mélanger
- Dans un autre moule de 6 pouces, tapisser le pourtour d'une feuille de papier ciré
- Déposer les morceaux de meringues sèches
- Démouler la galette de sorbet et déposer les meringues
- Ajouter une autre couche de meringues
- Ajouter la moitié de la crème aux framboises
- Égaliser et porter au congélateur 2 heures
- Démouler et garnir du reste de la crème de framboises
- Décorer de framboises

Pour le coulis

- Éplucher les fruits et couper en gros morceaux
- Déposer dans un robot culinaire avec le reste des ingrédients
- Défaire en coulis

Bon appétit

Émission 2 - Printemps 2022

Desserts d'été glacés



Gâteau glacé aux pretzels et au caramel

Ingrédients

3 tasses de pretzels
1/3 de tasse de beurre
4 tasses de crème glacée au caramel
2/3 de tasse de caramel
4 tasses de crème glacée à la vanille
Rolo

Préparation

- Briser 2 tasses de pretzels en morceaux
- Ajouter le beurre fondu
- Dans un moule à charnières huilé, répartir la préparation de pretzels
- Congeler 30 minutes
- Ajouter la crème glacée au caramel
- Égaliser
- Verser le caramel
- Congeler une heure
- Déposer la crème glacée à la vanille
- Congeler au moins 4 heures
- Au moment de servir décorer des pretzels restantes, des rolos et de caramel

Bon appétit !

Émission 2 - Printemps 2022

Desserts d'été glacés



Terrine glacée à la pistache, fraises et chocolat

Ingrédients

- 1 ½ tasse de chapelure de biscuits au chocolat
- ¼ de tasse de beurre fondu
- 4 tasses de yogourt glacé à la vanille
- ½ tasse de fraises coupées en petits dés
- 4 tasses de crème glacée aux pistaches
- Fraises et chocolat pour la garniture

Préparation

- Mélanger la chapelure de biscuits et le beurre fondu
- Déposer dans un moule à pain recouvert de papier ciré
- Mettre au congélateur 30 minutes
- Ajouter la crème glacée aux pistaches
- Mettre au congélateur 30 minutes
- Au yogourt ramolli, ajouter les dés de fraises
- Répartir sur la couche de crème glacée aux pistaches
- Mettre au congélateur durant 4-5 heures
- Au moment de servir, garnir de fraises et copeaux de chocolat

Bon appétit !