

Émission 4 - Printemps 2022

Amuse-bouches glacés



Granité de pamplemousse

Ingrédients

3 tasses de jus de pamplemousse rose
½ tasse de sucre
½ tasse de rhum blanc
Suprême de pamplemousse pour la décoration

Préparation

- Mettre dans une casserole le jus et le sucre
- Porter à ébullition jusqu'à ce que le sucre soit dissout
- Laisser tiédir
- Ajouter l'alcool
- Mélanger
- Verser dans un plat et faire congeler au moins 5 heures
- Gratter fréquemment à l'aide d'une fourchette durant la période de congélation pour former des flocons
- Réserver au congélateur jusqu'au moment de servir
- Déposer une boule dans une coupe garnie de suprême de pamplemousse

N.B. On peut faire la même chose avec du jus d'ananas ou d'orange, selon préférence.

Bon appétit

Émission 4 - Printemps 2022

Amuse-bouches glacés



Éclats de fromage à la crème glacée

Ingrédients

1 tasse de lait

1 tasse de yogourt grec à la vanille

½ tasse de sucre

1 paquet de 250 g de fromage à la crème

Fruits pour la décoration (framboises, bleuets, kiwis etc.)

Préparation

- Chauffer le lait au micro-ondes
- Ajouter le sucre
- Brasser jusqu'à ce qu'il soit fondu
- Laisser tempérer
- Fouetter le fromage à la crème
- Ajouter le yogourt et le lait
- Rendre homogène
- Étaler la préparation sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier ciré
- Faire fondre le chocolat
- Déposer des cuillères de chocolat sur le dessus et faire marbrer à l'aide d'un couteau
- Déposer les fruits sur le dessus
- Placer au congélateur au moins 5 heures
- Casser en gros morceaux et servir immédiatement

Bon appétit

Émission 4 - Printemps 2022

Amuse-bouches glacés



Sucette glacée en terrine

Ingrédients

- 2 enveloppes de gélatine neutre
- ¼ de tasse d'eau
- 2 tasses de jus d'oranges
- ¾ de tasse de sucre
- 1 boîte d'ananas en petits morceaux
- 1 boîte de mandarines en conserve
- Quelques cerises congelées
- Bâtonnets de café en bois

Préparation

- Dans un bol, saupoudrer la gélatine sur l'eau et laisser gonfler 5 minutes
- Égoutter les ananas et les mandarines
- Réserver le jus et ajouter les 2 tasses de jus d'oranges
- Mettre dans une casserole les jus et le sucre et porter à ébullition afin de faire fondre le sucre
- Retirer du feu et ajouter la gélatine
- Mélanger jusqu'à ce qu'elle soit dissoute
- Refroidir le mélange sur un bain de glace
- Ajouter les fruits
- Verser dans un moule à terrine huilé
- Couvrir le moule de 3 couches de pellicule plastique
- Faire 8 à 10 incisions et mettre le bâtonnet de café
- Placer au congélateur environ 7 heures
- Plonger le moule dans l'eau chaude et insérer la lame d'un couteau tout autour pour démouler
- Trancher entre chaque bâtonnet et servir

Bon appétit !