

Cuisinart

LES GLACES AVEC CUISINART

Le chef Philippe Luseau explique que grâce à la machine à glace Cuisinart, on crée presque à la minute des glaces maison originales et bien plus savoureuses que dans le commerce.

Pourquoi acheter une machine à glace ?

Les normes sanitaires imposent aux fabricants de glaces de conserver leurs produits à très basse température. Voilà pourquoi les crèmes glacées vendues dans le commerce sont trop gelées et sans saveur pour être vraiment agréables en bouche: impossible de déceler un parfum de fraise par -18°C ! Au contraire, cette machine à glace qui mélange vos préparations à -5°C, leur garantit une délicieuse onctuosité.

Elle garantit également des ingrédients sains et naturels...

En effet, pourquoi ajouter des conservateurs ou autres additifs à une glace qui a été préparée en 25 minutes pour être dégustée tout de suite après? Et puis libre à vous d'utiliser des fruits frais de saison, ou encore de moduler la dose de sucre à votre régime !...

Comment ça marche ?

Il faut moins d'une demi-heure pour préparer des glaces crémeuses et des sorbets rafraîchissants. On commence par la base, composée de lait, d'œufs et de sucre cuits façon crème anglaise pour une glace, de sucre, d'eau et de pulpe de fruits pour les sorbets. Puis on la verse dans le bol qui est mis en rotation tandis que le mélangeur expose la préparation au froid accumulé sur les parois, tout en lui incorporant les petites bulles d'air qui la rendront bien onctueuse.

Des conseils de préparations ?

Cette machine à glace est tellement facile d'utilisation qu'elle n'impose aucune limite à votre imagination : dans la cuisine « maison », on est vite tenté de jouer avec les recettes classiques pour leur donner une touche d'originalité. Ainsi, n'hésitez pas à incorporer du yaourt, du fromage blanc ou de la crème fraîche à vos bases de glace et de sorbet. La texture de vos desserts glacés n'en sera que plus veloutée. Mon livre de recettes, offert avec la sorbetière Cuisinart, passe en revue l'essentiel des astuces traditionnelles. J'espère qu'il vous inspirera dans vos recettes créatives.

Mais n'est-ce pas contre-indiqué pour garder la ligne ?

Contrairement aux idées reçues, les crèmes glacées et les sorbets sont des desserts relativement peu caloriques. Saviez-vous que deux boules de glace ne contiennent pas plus de 120 calories ? Enfin, bonne nouvelle pour les enfants, les crèmes glacées sont effectivement des produits laitiers. Les nutritionnistes déclarent que chaque portion de 125 ml (soit 2 boules) correspond à un apport de 100mg de calcium.

« Je vous confie mes secrets glacés gourmands pour tous les goûts. »

GLACE AU CAMEL ET BEURRE SALÉ

Pour 8 personnes
Prép. : 30 min - Turbinage : 20 min

70 cl de lait
30 cl de crème liquide
8 jaunes d'œufs
80 g de sucre
Caramel :
200 g de sucre
100 g de beurre au sel de Guérande
1 pincée de fleur de sel
5 cl de crème liquide

- Faire un caramel blond avec le sucre puis ajouter le beurre et le sel. Mélanger et déglacer avec la crème.
- Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Porter à ébullition la crème et le lait et verser sur le caramel pour le dissoudre.
- Incorporer aux jaunes d'œuf blanchis. Cuire à la nappé puis refroidir immédiatement en remuant de temps en temps.
- Lorsque le mélange est froid, le passer au chinois. Verser la préparation dans le bol congelé et placer celui-ci dans la machine à glace.
- Mettre en place le mélangeur et le couvercle. Turbiner le temps nécessaire pour que la glace devienne onctueuse. Déguster dans l'heure.

Conseil de dégustation : creuser des pommes avec un vide pommes sans percer le fond. Comblez le trou avec 100g de sucre, un demi bâton de vanille, et un peu de miel. Cuire à 130° pendant 30 minutes. Laisser tiédir et garnir d'une quenelle de glace.

COMMENT UTILISER MA SORBETIÈRE

Il suffit de préparer la base de votre crème glacée, sorbet ou granité, puis de verser dans le bol accumulateur du froid préalablement gardé au congélateur. Une fois le mélangeur et le couvercle en place, celui-ci est mis en rotation pendant environ 25 minutes, durant lesquelles on pourra ajouter des ingrédients comme des pépites de chocolat ou des cookies concassés grâce au système d'ouverture dont le couvercle est équipé. Compacte et en métal brossé, la machine à glace consomme peu d'énergie et possède une capacité de 2 litres pour préparer 1,5 litre de glace, la plus grande disponible sur le marché !



L'AVIS DE PAUL BOCUSE

« Je sais d'expérience que ce qui est bon n'est pas obligatoirement complexe. Avec la machine à glace Cuisinart j'ai retrouvé les gestes simples, comme préparer une glace maison à la vanille avec les gousses qui infusent dans le lait, ou un sorbet goûteux à base de fruits frais mixés. »

