

Coupes Souleïade

A faire la veille. Préparation : 20 mn, cuisson : 10 mn.

Pour 6 personnes.

Pour la glace au miel : 50 cl de lait, 8 jaunes d'œufs, 25 cl de crème, 75 g de miel d'acacia, 50 g de sucre en poudre.

Pour la garniture : 1 melon, 1 quartier de pastèque, 6 physalis (facultatif), quelques brins de menthe.

Préparer une crème anglaise au miel : porter le lait à ébullition. Hors du feu, incorporer le miel.

Dans une terrine, travailler les jaunes d'œufs et le sucre au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Délayer avec le lait bouillant. Faire cuire jusqu'à épaissement sans cesser de tourner avec une spatule en bois et sans jamais laisser bouillir. Laisser refroidir.

Verser cette crème anglaise dans une sorbetière. Commencer à faire prendre en glace. Ajouter alors la crème légèrement fouettée. Terminer la prise en glace.

La transvaser ensuite dans un récipient préalablement réfrigéré. Couvrir. Réserver au congélateur jusqu'au moment de servir.

Couper la chair du melon et de la pastèque en dés.

Au moment de servir, former des boules de glace. Les répartir dans les coupes garnies de dés de fruits. Décorer chacune d'un physalis (éventuellement) et d'un petit brin de menthe.

Pour accélérer le refroidissement de la crème anglaise, la verser dans un plat creux que l'on posera sur un lit de glaçons.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.