

Glace panachée au moka et à la vanille

6 jaunes d'œufs, 225 g de sucre fin, 3/4 de litre de lait, vanille, crème fraîche, essence de café, sucre, fruits confits.

Battre en mousse 6 jaunes d'œufs avec 225 g de sucre fin et verser dessus 3/4 de litre de lait bouillant, cuit avec de la vanille. Faire épaissir sur feu doux, en tournant. Laisser refroidir, puis incorporer 100 g de crème fraîche, fouettée.

Diviser la préparation en deux parties, l'une de deux tiers et l'autre d'un tiers. Ajouter à la plus grande partie de l'essence de café. Mettre dans deux moules carrés et faire glacer dans le freezer (ou encore en sorbetière). Démouler au moment de servir. Poser la glace à la vanille sur la glace au moka et, à l'aide de la poche et de la douille, décorer de crème fraîche, fouettée et sucrée et de fruits confits (une partie de la crème fraîche peut être aromatisée et teintée à l'extrait de café en poudre).



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.