

16 - BÛCHE GLACÉE VANILLE ET CAFÉ DE LUPIN

INGRÉDIENTS (POUR 6 À 8 PERSONNES)

POUR LA GLACE À LA VANILLE

25 CL DE LAIT
20 CL DE CRÈME LIQUIDE ENTIÈRE (30 %)
3 JAUNES D'ŒUFS
4 C. À S. DE SUCRE VANILLÉ
1 GOUSSE DE VANILLE (OU DE L'EXTRAIT DE VANILLE)

POUR L'INSERT AU LUPI COFFEE

15 CL DE LAIT
20 CL DE CRÈME LIQUIDE ENTIÈRE
3 JAUNES D'ŒUFS
60 G DE SUCRE DE CANNE
2 C. À S. DE LUPI COFFEE MOULU (15G)

POUR LA BASE BISCUITÉE

120 G DE BISCUITS NEUTRES (PETITS-BEURRE, SABLÉS NATURE)
40 G DE BEURRE DOUX FONDU
1 C. À C. DE MIEL OU DE SIROP D'AGAVE

ÉTAPE 1 – INFUSER LE CAFÉ DE LUPIN

DANS UN RÉCIPIENT, VERSER 100 ML DE LAIT CHAUD ET Y AJOUTER 15 G DE LUPIN.

LAISSEZ INFUSER 20 À 30 MINUTES.

FILTRER FINEMENT À TRAVERS UN FILTRE À CAFÉ POUR OBTENIR UNE BASE BIEN LISSE.

CETTE INFUSION DONNERA À L'INSERT UNE BELLE COULEUR BRUNE ET UN PARFUM TORRÉFIÉ.

ÉTAPE 2 – PRÉPARER L'INSERT AU CAFÉ DE LUPIN

FOUETTER LES JAUNES D'ŒUFS AVEC LE SUCRE JUSQU'À BLANCHIMENT.

VERSER LENTEMENT LE LAIT RESTANT AINSI QUE LE LAIT INFUSÉ PRÉALABLEMENT CHAUFFÉ TOUT EN REMUANT.

REVERSER DANS LA CASSEROLE ET CUIRE À FEU DOUX JUSQU'À CE QUE LA CRÈME NAPPE LA CUILLÈRE (ENVIRON 83-85 °C).

MONTER LA CRÈME À L'AIDE D'UN BATTEUR ÉLECTRIQUE PUIS L'INCORPORÉ DÉLICATEMENT À LA PRÉPARATION À L'AIDE D'UNE MARYSE LAISSEZ TIÉDIR, PUIS COULER DANS UN MOULE À INSERT.

CONGÉLER AU MOINS 4 HEURES.

RÉSULTAT : UNE CRÈME GLACÉE SOUPLE ET ONCTUEUSE, AU GOÛT DE CAFÉ DOUX.

16 - BÛCHE GLACÉE VANILLE ET CAFÉ DE LUPIN

ÉTAPE 3 – BASE BISCUITÉE

RÉDUIRE LES BISCUITS NEUTRES EN POUDRE.

AJOUTER LE BEURRE FONDU ET LE MIEL.

ÉTALER SUR UNE FEUILLE DE PAPIER CUISSON OU SILICONE ET LAISSER DURCIR AU FRAIS.

ÉTAPE 4 – GLACE VANILLE

CHAUFFER LE LAIT AVEC LA GOUSSE DE VANILLE FENDUE ET GRATTÉE.

BATTRE LES JAUNES AVEC LE SUCRE VANILLÉ, PUIS VERSER LE LAIT CHAUD DESSUS.

REVERSER LE TOUT DANS LA CASSEROLE ET CUIRE DOUCEMENT JUSQU'À CE QUE LA CRÈME NAPPE LA CUILLÈRE.

LAISSER REFROIDIR.

MONTER LA CRÈME LIQUIDE EN CHANTILLY, PUIS L'INCORPORER DÉLICATEMENT AU MÉLANGE PRÉCÉDENT.

ÉTAPE 5 – MONTAGE

VERSER LA MOITIÉ DE LA GLACE VANILLE DANS LE MOULE À BÛCHE.

DÉPOSER AU CENTRE L'INSERT CAFÉ DE LUPIN CONGELÉ.

RECOUVRIR DU RESTE DE GLACE VANILLE.

TERMINER PAR LA PLAQUE DE BISCUIT NEUTRE, QUI SERVIRA DE FOND.

LISSEZ ET CONGÉLER 6 À 8 HEURES MINIMUM.

ÉTAPE 6 – FINITION ET DÉCORATION

SORTIR LA BÛCHE QUELQUES MINUTES AVANT DÉGUSTATION POUR LA LAISSER S'ASSOUBLIR.

DÉCORER LA BÛCHE À VOTRE GUISE AVEC DES GRAINS DE LUPIN TORRÉFIÉS PAR EXEMPLE.

