

Sorvete de abacate e doce de coco (Crème glacée à l'avocat et nougatine de coco) |

Recette pour 4 portions

Description

Un dessert glacé surprenant à base d'avocats et de noix de coco.

L'astuce du chef

Il sera important d'avoir une chair d'avocat très tendre pour cette recette.

Ingrédients

Crème glacée

- 2 Unité(s) Avocat
- 1 Unité(s) Lime
- 60 Gr Sucre glacé
- 60 Ml Crème 35% à fouetter

Nougatine de coco

- 120 Ml Lait concentré
- 65 Gr Noix de coco râpée
- 40 Ml Lait de coco
- 40 Gr Sucre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Temps de repos **90 mins**

Crème glacée

Préparez un grand bol avec des glaçons, une poignée de gros sel et un peu d'eau.

Déposez un deuxième bol sur la glaçante et fouettez énergiquement tout les ingrédients de la crème glacée jusqu'à obtenir une texture lisse et onctueuse.

Placez la crème glacé au congélateur pour au moins une heure.

Nougatine

Chemisez une plaque de cuisson de papier aluminium, aidez-vous du beurre pour coller le papier. Finalisez avec une dernière couche de beurre sur le papier aluminium.

Placez tout les ingrédient de la nougatine dans une poêle anti-adhésive. Faites chauffer pour atteindre l'ébullition Gardez un feu doux, mélangez continuellement jusqu'à que vous obteniez, un mélange sec et brillant. Cela devrait prendre environ 15 minutes.

Étalez ensuite le mélange sur le moule chemisé avec l'aluminium. Placez le tout au frigo, le mélange va durcir.

Bon appétit!