

GLACE VANILLE, CŒUR COULANT CAMEL BEURRE SALE, MERINGUE, AMANDES ET CHOCOLAT *

Le Meilleur moyen de résister à la tentation, c'est d'y céder... Oui, là il faut que vous cédiez à la tentation de cette recette ultra gourmande, c'est une **OBLIGATION !!!** Votre vie en dépend !! (Oui je vous assure !!!) Bon.. Il faut s'armer de patience le temps que la glace fige mais l'attente vaut **VRAIMENT** le coup !!

Cette recette est Monstrueuse.. J'ai même de la peine à vous la donner :p

Voici donc la Formule Magique...

- * **Glace Vanille**
- * **Glace Caramel (Je prends la Carte d'Or, avec les morceaux de caramel ... Miam !!!)**
- * **Chocolat noir (Valrhona - Caraibe 65%)**
- * **Amandes concassées et torréfiées**

Pour le caramel au beurre salé

- * **Sucre 182 g**
- * **Glucose 61 g (Je l'achète sur le site de "**Cuisine Addict**")**
- * **Crème 324 g**
- * **Gélatine 5 g**
- * **Beurre 75 g**
- * **Sel 1 g**

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide (Pour peser la gélatine j'utilise une **balance de précision**).

Faire chauffer la crème. Mettre de côté.

Mettre le Glucose (La technique est de mouiller ses doigts avant et de prendre le glucose à la main, ou sinon dans une cuillère mouillée, sinon le glucose colle énormément) et le sucre dans une casserole et faire chauffer jusqu'à ce que le mélange brunisse. Plus vous laissez brunir, plus il aura

un gout puissant. Personnellement je préfère un caramel assez doux. Donc pas trop brun (température 170-175°C).

Ajouter très doucement et en plusieurs fois la crème, tout en remuant au fouet. Il est important d'y aller lentement car le mélange va bouillir et gicler.

Essorer la gélatine et la mettre dans le caramel. Remuer au fouet et laisser tiédir.

Lorsque le caramel est tiède, ajouter le beurre préalablement coupé en petits morceaux.

Mixer.

Pour la meringue

*** 2 blancs d'œufs**

*** 125 g de sucre semoule**

Battre les blancs d'œuf en neige ferme.

Ajouter le sucre par petites quantités tout en continuant de battre. La meringue doit former un bec d'oiseau.

Préchauffer le four à 120°C.

Pocher à l'aide d'une poche et de la douille de votre choix (ici j'ai utilisé une simple douille ronde) la meringue sur une plaque de four préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Cuire entre 30 minutes et 1 heure à 120°C.

Au bout de 30 minutes, on obtient des meringues blanches et moelleuses.

Au bout d'1 heure, on obtient des meringues rosées, craquantes et fondantes.

Une fois cuites, décoller les meringues délicatement dès la sortie du four et laisser refroidir sur une grille.

Pour le montage

Prendre un moule en silicone en forme de **cylindre** (vous pouvez les faire dans d'autres moules, voir peut être même essayer dans des pots de yaourt).

Laisser légèrement fondre la glace vanille et la glace caramel en dehors du congélateur pour faciliter le remplissage des différentes empreintes du moule.

Commencer par mettre la première couche de glace vanille, environ 2 cm. Mettre au congélateur. Attendre que la glace durcisse.

Ajouter ensuite, à l'aide d'une poche à douille, le caramel au beurre salé. Ajouter une meringue dans chaque cavité. Mettre au congélateur. Attendre que le caramel durcisse.

Pour finir, ajouter la dernière couche de glace caramel. Et planter les bâtons de glace. Remettre au congélateur. (Rah ce temps d'attente est terrible hin?!)

Pendant ce temps. Faire torréfier sur une plaque les amandes concassées (au four à 140°C pendant 15 minutes). Laisser refroidir.

Sortir les glaces de leur moule. Les mettre sur une assiette pour que le bout fonde légèrement. Les mettre une par une sur les amandes torréfiées. (Ça rajoute du croquant à la glace mais aussi un goût incomparable grâce à la torréfaction des amandes).

Pour la déco, j'ai fait fondre du chocolat que j'ai mis dans un petit cornet en papier. Pendant qu'on tourne chaque glace, on appuie sur le cornet. Le chocolat va figer au contact du froid.

Remettre au congélateur.

Et maintenant le moment tant attendu de la dégustation UNE MERVEILLE N'EST CE PAS ??

Alors Régalez vous :) :)