

Recettes proposées par Sonja Aerne-Roggen

## Glace aux épices pour biscôme

Pour 4 personnes

1 cc d'épices pour biscôme\*  
1 gousse de vanille\*  
300 ml de lait  
4 jaunes d'œufs  
75 g de sucre  
1 cc de Maïzena  
300 ml de crème entière

\*ingrédients en vente chez votre droguiste

Versez le lait dans une casserole. Ajoutez les épices pour biscôme et la gousse de vanille, fendue au préalable par le milieu dans le sens de la longueur. Portez à ébullition et laissez infuser 10 minutes hors du feu. Filtrez le lait à la passoire. Sortez la gousse de la passoire en la grattant avec un petit couteau pour détacher les graines et laissez-les tomber dans le lait. Mélangez le sucre et la Maïzena au fouet, ajoutez les jaunes d'œufs et battez vigoureusement. Incorporez peu à peu le lait chaud, en fouettant sans cesse. Reversez le tout dans la casserole et chauffez à feu doux, sans arrêter de remuer. Le liquide doit épaissir. Versez dans un saladier. Placez le saladier sur le bord de la fenêtre pour refroidir la crème, puis au réfrigérateur. Battez la crème entière et incorporez-la à la crème biscôme. Versez dans un récipient allant au congélateur. Faites congeler 6 heures, en brassant la crème deux fois avec une fourchette ou en mixant. Avec une sorbetière: brassez le mélange final jusqu'à pouvoir former des boules.

## Salade d'agrumes en sirop épicé

Pour 4 personnes

1 citron non traité  
5 capsules de cardamome\*  
1 gousse de vanille\*  
4 étoiles d'anis\*  
½ bâton de cannelle\*  
150 g de cassonade  
3 oranges  
3 mandarines

\*ingrédients en vente chez votre droguiste

Prélever le zeste du citron en filaments. Ecraser légèrement les capsules de cardamome. Fendre la gousse de vanille, en gratter les graines. Faire mijoter le zeste, la vanille (graines et gousse), toutes les épices et le sucre avec 3 dl d'eau durant env. 15 min, sur feu moyen. Entre-temps, peler les agrumes restants à vif (citron compris), puis sortir les filets au couteau. Retirer les pépins. Mettre dans un saladier. Filtrer le sirop et le verser chaud sur les agrumes. Laisser refroidir durant env. 2 h. Avant de servir, réchauffer éventuellement le tout et présenter la salade tiède. Servir avec une glace aux épices pour biscôme, dont vous trouverez la recette ci-dessus.