



Desserts

Gelato à l'huile d'olive

Pour 4 personnes.

Ingrédients

125 millilitres de crème entière
1 citron (le zeste râpé)
50 millilitres d'huile d'olive
250 millilitres de lait
50 grammes de sucre
3 jaunes d'oeuf
1 poignée brins de romarin
1 poignée branche de thym
sel de mer
sel

Méthode de préparation

Chauffez le lait avec la crème et le sucre juste au point d'ébullition.

Battez les jaunes d'œuf avec une pincée de sel et le zeste de citron. Versez le mélange chaud de crème sur les jaunes d'œuf en battant puis reversez dans la casserole. En mélangeant laissez le mélange s'épaissir calmement.

Versez le mélange dans un plat et incorporez-y lentement l'huile d'olive en battant. Couvrez d'une feuille fraîcheur et faites refroidir complètement au frigo. Placez ensuite le plat pendant 4 heures au congélateur. Mélangez avec une cuillère chaque demi-heure.

Versez la glace dans des petits raviers. Aspergez d'encore un peu d'huile d'olive, saupoudrez de gros sel et décorez d'une branche de thym et de romarin. Un délice aussi avec des quartiers de fraises.

