



Desserts

De la fantaisie avec la glace au yaourt

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 oranges
4 crème glacée au yaourt (boules)
1 cuillère à soupe de feuilles de thym
1 cuillère à café de feuilles de thym (pour décorer)
2 cuillères à soupe d'amandes effilées (rôties)
4 galettes de pralin

Pour le sirop de gingembre

100 grammes de gingembre (râpé)
300 grammes de sucre fin
125 millilitres d'eau

Méthode de préparation

Pour le sirop de gingembre portez l'eau avec le sucre à ébullition. Ajoutez le gingembre et faites cuire quelques minutes. Éteignez la source de chaleur et laissez refroidir. Versez dans une passoire et pressez la pulpe. Versez le sirop obtenu dans une bouteille refermable et réservez au frigo.

Coupez un petit chapeau aux oranges et retirez la pulpe avec une cuillère. Récupérez le jus et la chair. Mettez les oranges et les chapeaux au moins 4 heures au congélateur.

Mixez la chair avec le jus et versez dans une passoire. Chauffez le jus avec 1 cc de sirop de gingembre et les feuilles de thym. Faites réduire 15 minutes à feu doux. Passez encore une fois dans une passoire et laissez refroidir le sirop.

Retirez les chapeaux et les oranges du congélateur juste avant de servir. Remplissez les oranges avec une boule de glace au yaourt. Sortez le sirop d'orange-gingembre du frigo et versez 1 cc de sauce sur la glace. Décorez avec une galette, des amandes effilées et une branche de thym.

