



ICE CREAM DUO ICE40BCE

Glace aux Asperges et Wasabi

by Meta Hillebrand



Glace aux Asperges et Wasabi

by Meta Hillebrand

Ingrédients

300 g pointes d'asperges coupées en petit
morceaux
Eau salée avec une pincée de sucre et
du beurre
2 dl de crème entière
2 dl de lait
1 jaune d'oeuf
10-15 g de pâte de Wasabi

Préparation

Faire cuire les asperges dans l'eau salée/sucrée et le beurre, égoutter.
Ajouter la crème et le lait et réduire en purée au bâton-plongeur. Ajouter l'œuf
et passer à travers un tamis fin.
Assaisonner et laisser refroidir.
Lorsque l'appareil est froid, le mettre dans la sorbetière. Important: mettre le
bol accumulateur de froid dans le congélateur pendant 12 heures avant de
l'utiliser pour que la glace devienne ferme.

Cuisinart®

YouTube: <http://bit.ly/1egIROZ>
www.facebook.com/CuisinartSuisse
www.cuisinart-suisse.ch