

# Glace au lait cru de chèvre

avec crème à la coriandre et  
crumble à l'avoine  
Rechberg1837



## Ingrédients

### Glace au lait cru de chèvre

500 g de lait de chèvre cru  
50 g de sucre  
50 g de glucose  
0,5 g de sel

### Chips de peau de chèvre au lait cru

100 g de lait de chèvre cru

### Crème de coriandre

200 g de fromage frais double crème  
100 g de beurre de coriandre

### Beurre de coriandre

150 g de beurre  
25 g de coriandre

## Préparation

(1) Porter à ébullition la moitié du lait de chèvre cru et y dissoudre le sucre, le glucose et le sel. Ajoutez le reste du lait, mélangez soigneusement et mettez au frais pendant 24 heures. Mélanger et verser dans un bol à pacosser®.  
(2) Fermer avec le couvercle, étiqueter et congeler à -20 °C pendant au moins 24 h.  
(3) Si nécessaire, pacosser® à pression normale.

(1) Chauffer le lait de chèvre cru dans une sauteuse et le verser dans un moule allant au four.  
(2) Cuire à 160 °C à chaleur tournante avec élimination complète de l'humidité pendant environ 30 minutes.  
(3) Retirer la peau caramélisée du lait et laisser sécher pendant la nuit.

(1) Verser le fromage frais (double crème) et le beurre de coriandre dans un bol à pacosser® et travailler 2 fois en surpression avec le couteau Coupe Set.  
(2) Mettre ensuite au frais pendant 12 heures.

(1) Ciseler finement la coriandre et faire fondre le beurre dans une poêle.  
(2) Ajouter la coriandre au beurre fondu et chauffer à 80°C pendant 15 minutes en remuant constamment. Laisser le beurre refroidir légèrement et le verser dans un bol à pacosser®.  
(3) Travailler 2 fois avec le couteau Coupe Set et passer le beurre au tamis.  
(4) Remuer à froid dans un bol sur de la glace et mettre au frais pendant la nuit.

### **Huile de coriandre**

50 g d'huile de colza, pressée à chaud  
10 g de coriandre

- (1) Ciseler finement la coriandre et la mélanger à l'huile de colza dans une poêle.
- (2) Chauffer à 80 °C pendant 15 minutes en remuant constamment, laisser refroidir légèrement et verser dans un bol à pacosser®.
- (3) Travailler 4 fois avec le couteau Coupe Set, passer au tamis et mettre au frais.

### **Crumble d'avoine**

75 g d'eau  
25 g de farine d'avoine  
10 g de sucre  
3 g de sel  
50 g de flocons d'avoine  
25 g d'huile de colza, pressée à froid

- (1) Mélanger l'eau, la farine d'avoine, le sucre et le sel et faire chauffer jusqu'au point d'ébullition en remuant constamment. Continuer à remuer à feu doux jusqu'à ce que la masse épaississe (environ 15 minutes), puis laisser refroidir et verser dans un bol à pacosser®.
- (2) Travailler 4 fois avec le couteau Coupe Set et incorporer les flocons d'avoine ainsi que l'huile de colza pressée à froid.
- (3) Mettre la masse au frais et la laisser reposer toute la nuit au réfrigérateur. Le lendemain, faire cuire le crumble à 160 °C à chaleur tournante pendant environ 30 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

### **Chips d'avoine**

125 g d'eau  
30 g de farine d'avoine  
3 g de sel

- (1) Mélanger l'eau, la farine d'avoine et le sel et faire chauffer lentement le mélange jusqu'au point d'ébullition en remuant constamment. Continuer à remuer à feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe (environ 15 minutes), puis le laisser refroidir et le verser dans un bol à pacosser®.
- (2) Travailler 4 fois avec le couteau Coupe Set. Étendre la masse en une fine couche et laisser sécher pendant la nuit.
- (3) Après le séchage, les chips peuvent être frites à 180 °C.

### **Sirop de sorbier des oiseleurs**

100 g de sorbes des oiseaux  
250 g d'eau  
100 g de sucre

- (1) Mélanger tous les ingrédients et porter à ébullition.
- (2) Laisser bouillir le sirop pendant environ 30 minutes, le passer et le laisser refroidir.