

Glace au pain d'épice garnie de pétales de rose confits

Ingrédients

Pour 4 personnes

Papier sulfurisé pour les pétales de rose

Glace:

1,5 dl de lait

3 dl de crème entière

5 graines de badiane (anis étoilé)

1 morceau de gingembre (env. 2 cm) pelé

1 bâton de cannelle

3 clous de girofle

70 g de sucre glace

Pétales de rose confits:

2-3 roses non traitées en poussant en pleine terre

1 blanc d'oeuf battu

Sucre glace pour saupoudrer



Préparation

1. Pour la glace, mélanger le lait, la crème et les épices. Entreposer à couvert durant 24 heures au réfrigérateur. Passer et incorporer le sucre.
2. Faire prendre en glace dans une sorbetière ou au congélateur durant 5 heures. Dans ce dernier cas, mélanger la masse à plusieurs reprises.
3. Pour les pétales de rose confits, plonger ceux-ci dans le blanc d'oeuf et saupoudrer de sucre glace jusqu'à enrobage parfait. Déposer les pétales sur le papier sulfurisé et laisser sécher à un endroit chaud, p.ex. au four préchauffé à 30 °C.
4. Dresser la glace dans des coupes ou des ravers et garnir de pétales de rose confits.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 348 kcal; protéines: 4 g; lipides: 28 g; glucides: 22 g.