

## Glace à l'aspérule avec violettes au sucre

### Ingrédients

Pour 4-6 personnes

violettes au sucre:  
20 violettes  
1 blanc d'oeuf, légèrement battu  
sucre glace pour décorer

glace:  
4 dl d'eau  
1 bouquet d'aspérules  
1 citron, coupé en rondelles  
120 g de sucre  
4 jaunes d'oeufs  
3,6 dl de crème entière, fouettée  
3 blancs d'oeufs, battus en neige



### Préparation

1. Violettes: passer les fleurs dans les blancs d'oeufs et les disposer sur du papier sulfurisé. Saupoudrer de sucre glace. Laisser sécher env. 24 heures dans un endroit chaud.
2. Glace: porter l'eau à ébullition. Ajouter les aspérules et le citron. Retirer la casserole du feu et réserver env. 24 heures à couvert. Egoutter les violettes. Ajouter le sucre à l'eau et réduire le liquide de moitié.
3. Battre le liquide et le jaune d'oeuf en crème au bain-marie chaud, la température de la crème devant atteindre 80 °C. Laisser refroidir. Incorporer délicatement la crème entière et les blancs d'oeufs en neige.
4. Verser le mélange dans un récipient approprié et laisser prendre 5 heures au minimum au congélateur. Former des boules de glace et les servir dans des coupes à dessert, décorer.

### Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 404 kcal; protéines: 7 g; lipides: 30 g; glucides: 26 g.