



DESSERTS

Beignes à la crème glacée ube

 40 min
  20 min
  8 portions

INGRÉDIENTS

CRÈME GLACÉE UBE

1 1/2 tasse de lait 3,25 %

1 1/2 tasse de crème à fouetter 35 %

1/2 tasse de sucre blanc, divisé

1/2 lb d'ube, pelé et coupé en morceaux

4 jaunes d'œufs

1 pincée de sel

BEIGNES À LA CRÈME GLACÉE UBE

Confettis en sucre, céréales colorées, ou noix de coco, râpée

8 beignes glacés maison ou du commerce, tranché en deux sur l'horizontal

PRÉPARATION

CRÈME GLACÉE UBE

- 1 Porter à ébullition une casserole remplie à un quart d'eau. Baisser à feu doux. Placer les morceaux d'ube dans un panier à vapeur et placer sur la casserole. Couvrir et laisser cuire jusqu'à ce que l'ube soit très tendre, 15 à 20 minutes. Retirer du feu.
- 2 Transférer l'ube dans un bol et à l'aide d'un pilon, écraser l'ube cuit pour former une purée (environ 170 ml ou 2/3 tasse). Laisser tiédir.
- 3 Dans un grand bol, blanchir les jaunes d'œufs avec 60 ml (1/4 tasse) de sucre et le sel. Disposer une passoire fine sur un autre grand bol et réserver.
- 4 Dans une casserole, mettre le lait, la crème et 60 ml (1/4 tasse) de sucre.
- 5 Chauffer la casserole à feu moyen. Quand la préparation de lait est très chaude, la renverser sur les jaunes d'œufs blanchis, en fouettant continuellement. Quand toute la préparation a été versée dans le bol et que le mélange est homogène, transférer de nouveau dans la casserole.
- 6 Chauffer le mélange à feu doux en mélangeant avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère.
- 7 Retirer la casserole du feu. Ajouter la purée d'ube et à l'aide d'un mélangeur, mélanger pour former une préparation lisse.

- 8 Verser le mélange dans la passoire disposée sur le bol. Couvrir de pellicule de plastique. Laisser tiédir (on peut mettre le mélange sur un bol de glace pour qu'il refroidisse plus vite !). Mettre au réfrigérateur toute une nuit.
- 9 Couvrir un moule rectangulaire de 23 x 33 cm (9 x 13 po) d'une pellicule de plastique. Conserver le moule au congélateur pendant la préparation de la crème glacée.
- 10 Dans une sorbetière, turbiner le mélange refroidi selon les instructions du fabricant.
- 11 À l'aide d'une spatule en silicone, étaler la crème glacée sur toute la surface du moule froid de façon égale. Bien lisser la surface.
- 12 Couvrir d'une autre pellicule de plastique. Mettre au congélateur pendant au moins 4 heures, ou jusqu'à ce que la crème glacée soit bien ferme.

BEIGNES À LA CRÈME GLACÉE UBE

- 1 À l'aide d'un emporte-pièce de la même taille que les beignes, découper des cercles de crème glacée. Assembler les sandwichs avec les beignes tranchés.
- 2 Servir aussitôt ou mettre les sandwichs à la crème glacée sur une plaque à pâtisserie au congélateur pour les raffermir avant de servir si nécessaire.
- 3 Décorer de noix de coco, de confettis arc-en-ciel, ou de céréales colorées.

SUGGESTION

L'ube est une patate douce de couleur violette, vendu dans les supermarchés asiatiques. On peut le remplacer par la patate douce ou par de la purée de citrouille (utiliser 180 ml ou 2/3 tasse de purée).