

CRÈME GLACÉE VANILLE BACON ET PÊCHES AUX ÉPICES GRILLÉES

NIVEAU DE
DIFFICULTÉ



VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

823
CALORIES

17 g
PROTÉINES

57 g
GLUCIDES

60 g
MATIÈRES GRASSES

30
minutes
PRÉPARATION

10
minutes
CUISSON
Attente
10 minutes

4
PORTIONS

COUPES



Bacon

INGRÉDIENTS

CRÈME GLACÉE VANILLE BACON

9 oz	Bacon en fines tranches	250 g
4 c. à thé	Vinaigre de framboise	20 ml
2 tasses	Crème 35 %	500 ml
2 tasses	Lait	500 ml
8	Jaunes d'œufs	8
3/4 tasse	Sucre	150 g
1	Pincée de sel	1
1	Gousse de vanille, fendue sur la longueur pour en retirer l'intérieur	1

PÊCHES

4	Pêches fraîches, coupées en deux, dénoyautées	4
2	Clous de girofle	2
1 c. à table	Cannelle	15 ml
1 c. à thé	Gingembre frais, râpé	5 ml
4	Biscuits Graham (ou Petit Beurre), brisés	4
1 c. à table	Miel	15 ml
2 c. à table	Beurre non salé, ramolli	30 g
4 c. à table	Pistaches concassées	40 g
1	Zeste d'orange	1

PRÉPARATION

1. Dans une poêle chaude et sans gras, faire revenir le bacon. Mettre de côté. Jeter le gras.
2. Remettre le bacon dans la poêle, déglacer avec le vinaigre de framboise et laisser réduire. Hacher finement le bacon grillé. Réserver.
3. Dans une casserole, porter à ébullition la crème, le lait et la pincée de sel.
4. Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger les jaunes d'œufs puis incorporer le sucre et l'intérieur de la gousse de vanille. Fouetter le tout au moins 2 minutes, soit le temps nécessaire pour blanchir les œufs.
5. À l'aide d'un fouet, incorporer graduellement le tiers du liquide bouillant dans les œufs blanchis. Remettre ce mélange dans la casserole de liquide chaud.
6. À feu doux, faire cuire la crème sans cesser de remuer à l'aide d'une spatule. Retirer la crème anglaise du feu dès qu'elle atteint environ

180 °F. À ce stade, la fine pellicule mousseuse qui s'était formée disparaît et la crème nappe la spatule.

- 7. Verser la crème dans un bol, couvrir d'une pellicule d'emballage alimentaire, faire refroidir rapidement dans un bac de glace puis au réfrigérateur au moins 3 à 4 heures.**
- 8. Ajouter le bacon à la crème et mettre à la sorbetière pour en faire une crème glacée. Réserver au congélateur jusqu'au moment de servir.**
- 9. Dans un mortier, écraser les clous de girofle et la cannelle. Ajouter le gingembre et les biscuits, et écraser le tout en mélangeant bien.**
- 10. Dans un bol, verser le mélange du mortier, ajouter le miel, les pistaches, le zeste d'orange et le beurre, et mélanger à l'aide d'une spatule.**
- 11. Mettre le côté creux des pêches sur la grille du barbecue à 300 °F, puis fermer le couvercle et laisser cuire 2 minutes. Retourner les pêches, remplir le creux du mélange préparé, puis fermer le couvercle, baisser le feu au minimum et laisser cuire 5 minutes.**
- 12. Servir avec une boule de la crème glacée vanille bacon.**