

LA CRÈME GLACÉE à LA BANANE DE JACQUY PFEIFFER

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/creme-glancee-banane/>

Une merveille de crème glacée à la Banane

Chef : Jacquy Pfeiffer

Temps de préparation : 40 Minutes

Temps de cuisson : 5 Minutes

Temps de repos : 4 H

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Crème Glacée, Dessert, Crème Glacée Et Sorbet,

Ingrédients

*La crème

1 Gousse de Vanille

250 grammes de Crème Liquide Entière 22,73 Centilitres/227,27 Millilitres

50 grammes de Sucre

50 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

470 grammes de Lait 45,12 Centilitres/451,2 Millilitres

*Les oeufs

80 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 4 Oeufs

100 grammes de Sucre

50 grammes de Lait 4,8 Centilitres/48 Millilitres

*Le fruit

4 Bananes

20 grammes de Jus de Citron pris de 0,4 Citron

1 pincée de Noix de Muscade

Instructions

Le mix à glace (à base de crème Anglaise)

1. Comme la plupart des crèmes glacées, cette glace repose sur le principe d'une crème anglaise : Commencer par gratter la Gousse de Vanille (1)

LA CRÈME GLACÉE à LA BANANE DE JACQUY PFEIFFER

2. Placer dans une casserole la Crème Liquide Entière (250 g ou 22,73 Centilitres/227,27 Millilitres), le Lait (470 g ou 45,12 Centilitres/451,2 Millilitres), le Sucre (50 g), le Sucre Vanillé (50 g) ainsi que les graines de la Gousse de Vanille avec les gousses
3. Pour le Sucre Vanillé : La recette est ICI
4. Au lieu de Gousse de Vanille, on peut utiliser une cuillère à café de pâte de vanille (c'est plus économique et tellement plus pratique)
5. Cuire à feu moyen
6. Fouetter le Sucre (100 g) et les Jaunes d'Oeuf (80 g pris de 4 Oeufs) ensemble afin de blanchir, avec un fouet à main
7. Ajouter le Lait (50 g ou 4,8 Centilitres/48 Millilitres) et on mélange au fouet à main
8. Rester vigilant sur la cuisson : Une fois une bonne ébullition atteinte dans la casserole, retirer du feu
9. Retirer la Gousse de Vanille
10. Ajouter le liquide en 3 fois : Ajouter un tiers
11. Mélanger au fouet à main
12. Verser un 2ème tiers et fouetter
13. Ajouter le dernier tiers restant et mélanger
14. Reverser le contenu dans la casserole
15. Remettre sur le feu afin de cuire et d'épaissir
16. Pas assez cuit et le liquide n'épaissira pas assez, il restera trop liquide. Trop cuit et les jaunes vont cuire : on obtiendra un gout d'omelette
17. Pour atteindre la bonne consistance, utiliser un thermomètre : vanner pendant la cuisson (former des '8' avec une maryse), et arrêter la cuisson une fois que la température atteint 82 C
18. Sans thermomètre, une façon de contrôler la température est de passer un doigt sur la maryse : la crème doit être "nappante", c'est à dire que la crème ne coule pas, comme sur la photo
19. Je préfère la maryse qui permet de racler le fond et les bords, mais on peut utiliser un fouet à main
20. Préparer un grand bol avec des glaçons et une poignée de sel
21. Poser la casserole encore chaude sur ce bain de glaçons, pendant environ 15 minutes, en remuant de temps en temps. Jacquy précise que refroidir le plus rapidement va aider à limiter la formation de germes
22. On a besoin de Bananes (4), et Jacquy précise de les prendre bien mures : on doit voir quelques taches sombres sur leur peau
23. Mettre les Bananes (4) dans un blender
24. Verser la Noix de Muscade (1 pincée) et le Jus de Citron (20 g pris de 0,4 Citron). Ne soyez pas étonnés par la Noix de Muscade : Jacquy est d'origine Alsacienne ! Et cela se marie très bien à la Banane
25. Mixer
26. Verser la crème anglaise refroidie
27. et remixer le tout : le mix à glace est prêt à être refroidi !
28. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable afin d'éviter la formation d'une croûte

LA CRÈME GLACÉE à LA BANANE DE JACQUY PFEIFFER

29. Placer au réfrigérateur et laisser maturer une nuit, ou au minimum 4 heures

Turbinage

30. Après ce temps de refroidissement et de maturation, retirer du réfrigérateur, et enlever le film alimentaire étirable

31. N'oubliez pas le film alimentaire étirable et ne riez pas : la première fois, j'ai oublié de retirer le film alimentaire étirable : délicieuse glace au plastique...

32. Remixer

Turbinage

On va avoir besoin d'une glacière afin de turbiner :

Les sorbetières : Ces machines, comme celle que j'utilise, sont composées d'une "cuve" (un "bloc de glace" à double-paroi), remplie d'un liquide réfrigérant, qui doit être placée au congélateur pendant minimum 8 heures avant le turbinage. Je laisse ma cuve constamment au congélateur, prête à l'emploi

Les Turbines à Glace : Ce sont des machines qui ont un mini congélateur intégré : la "cuve", le liquide réfrigérant et le moteur font partie d'une seule machine : c'est le top !.. mais c'est souvent plus cher

Si vous utilisez comme moi une sorbetière, la cuve et la pale doivent être placées au congélateur pendant quelques heures (et mieux, une nuit)

33. Laver et sécher le récipient où vous allez conserver le sorbet, et placer au congélateur tout de suite

34. Turbiner: Faire tourner la sorbetière

35. Verser le mix refroidi

36. Laisser turbiner

Le mix à sorbet est liquide au départ, mais le turbinage va l'épaissir

En été, j'isole la sorbetière avec du papier aluminium

37. Au départ, le mix est liquide

38. Après 10/15 minutes, le mix a épaissi

39. Après 30 minutes (mais ce temps dépend vraiment de la température de la pièce), on obtient la crème glacée

Le temps de turbinage dépend de la température de la pièce, de la température de la cuve, du pouvoir givrant de votre sorbetière, de la température de votre préparation, et de l'humeur de la voisine

40. Arrêter la sorbetière

41. Transférer dans une boîte hermétique

42. Placer au congélateur pendant minimum 2 heures, idéalement une nuit

Utilisation

Après quelques heures au congélateur, on peut alors utiliser : Laisser 10 minutes à température ambiante

Tremper une cuillère à glace dans de l'eau très chaude puis former une boule

La texture est très crèmeuse

LA CRÈME GLACÉE à LA BANANE DE JACQUY PFEIFFER