

# LA CRÈME GLACÉE à L HUILE D OLIVE DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/glance-huile-olive/>

Une crème glacée unique qui sublime l'huile d'olive !

Chef : Stéphane Tréand

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

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

## Ingrédients

600 grammes de Lait Entier 60 Centilitres/600 Millilitres

100 grammes de Lait en poudre

90 grammes de Glucose en poudre ('déshydraté, atomisé')

6 grammes de Stabilisateur à glace

83 grammes d'Huile d'Olive 9,06 Centilitres/90,61 Millilitres

60 grammes de Sucre

40 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2 Oeufs

3 grammes de Sel

\*En Option

1 cuillère à soupe de Pâte de Vanille c'est une idée que j'ai prise d'une recette de Pierre Hermé

## Instructions

Le Collet Blanc

2746A Chemin du Plan des Pennes

13170 Les Pennes Mirabeau

hcapi@free.fr

Tel: 06 28 21 37 92

### L'appareil à Glace, le mix

1. On mélange dans une casserole le Lait Entier (600 g ou 60 Centilitres/600 Millilitres) et le Lait en poudre (100 g)
2. On cuit à feu faible/moyen

## LA CRÈME GLACÉE à L HUILE D OLIVE DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

3. Dans un bol, mélanger avec un fouet à main le Glucose en poudre ('déshydraté, atomisé') (90 g) et le Stabilisateur à glace (6 g) (ce mélange à sec évite de faire des grumeaux)
  4. Verser dans la casserole et continuer de cuire à feu faible/moyen
  5. Verser dans la casserole l'Huile d'Olive (83 g ou 9,06 Centilitres/90,61 Millilitres)
  6. Tout en cuisant, vanner
  7. Dans un bol, blanchir (mélanger) les Jaunes d'Oeuf (40 g pris de 2 Oeufs), le Sel (3 g) et le Sucre (60 g) avec un fouet à main
  8. En option, vous pouvez rajouter la Pâte de Vanille (1 c. à soupe) : c'est quelque chose que Stéphane Tréand ne faisait pas, mais que j'ai vu dans une recette de Pierre Hermé : la combinaison huile d'olive et vanille doit être intéressante
  9. Contrôler la température : thermomètre obligatoire !
  10. On ne doit pas dépasser 85 C ! (sinon cela cuirait les jaunes d'oeufs)
  11. Dès que la température atteint 85 C, verser dans le bol
- Je vous le disais plus haut : La qualité de l'huile d'olive fera toute la différence  
J'ai choisi l'huile du Collet Blanc "Fruité Intense"
12. Mélanger
  13. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
  14. Laisser reposer à température ambiante pendant 1 heure

### Au Frais

15. Placer au frais et laisser refroidir pendant minimum 4 heures

### 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)

16. Laver et sécher le récipient où vous allez conserver le sorbet, et placer au congélateur tout de suite
17. Sortir du frais, retirer le film alimentaire étirable
18. Mélanger vivement
19. Verser en sorbetière

### Le turbinage

20. Faire tourner la sorbetière
21. Verser l'appareil refroidi

## LA CRÈME GLACÉE à L HUILE D OLIVE DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

22. 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

### **Turbinage**

23. Au départ, l'appareil est liquide

24. Après 10/15 minutes, on a un appareil qui a épaissit

25. 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, etc...

### **Suggestions d'améliorations**

Des suggestions à tester la prochaine fois...

- Comme je l'ai indiqué en option, rajouter de la Pâte de Vanille comme le fait Pierre Hermé