

Glace à l'aspérule (Waldmeister Iss)

Ingrédients

Un petit bouquet d'aspérule fraîche (feuilles et fleurs)

3 jaunes d'œufs

125 g de sucre

¼ de litre de lait

¼ de litre de crème fraîche

Préparation

Faites tiédir le lait. Faites-y infuser l'aspérule pendant 30 minutes à couvert.

Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre. Ajoutez peu à peu le lait filtré. Faites épaissir sur le feu en tournant constamment jusqu'à ce que la crème nappe la cuiller.

Retirez du feu avant ébullition.

Laissez refroidir. Incorporez la crème fraîche, puis versez dans la sorbetière.

(Recette : Simone Morgenthaler)