



Cuisine et
dépendances

Glace au pandan (recette très facile)



Le pandan est un ingrédient que j'avais envie de tester depuis longtemps : depuis que j'avais vu une pâtisserie baptisée [Kueh Lapis](#) sur le site Marmiton, un imposant gâteau indonésien aux multi-couches cuites une sur l'autre. Je ne me suis pas encore lancée dans ce chantier qui me paraît titanesque (si vous êtes curieux, la recette marmiton est [ici](#)). J'ai trouvé bien plus simple pour tester ce curieux ingrédient : une recette de glace ultra-facile, où il n'y a même pas besoin de réaliser une crème anglaise, remplacée par du fromage blanc et un peu de crème fraîche pour l'onctuosité. L'arôme du pandan est très puissant, à l'image de son pouvoir colorant : à utiliser avec parcimonie. J'ai un peu forcé la dose pour cette recette afin d'obtenir une glace un peu plus flashy. Son parfum se rapproche de la pâte d'amandes et donne un goût de biscuit au plat, je trouve. On peut se procurer l'arôme de pandan dans les supermarchés asiatiques, les connaisseurs intrépides préféreront acheter des feuilles fraîches et préparer l'extrait eux-mêmes.

Ingrédients (pour 500 ml de glace) :

- 350 g de fromage blanc
- 50 ml de crème fraîche
- 2 jaunes d'oeuf
- 60 g de sucre
- 1 cuil à soupe d'extrait (ou d'arôme) de Pandan

Préparation :

Mettre le bol accumulateur de froid au moins 12 H au congélateur avant la préparation.

Fouetter les jaunes d'oeuf avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange blanchi-mousseux. Ajouter le fromage blanc, la crème fraîche et l'extrait de Pandan.

Réserver la préparation au réfrigérateur ou au freezer au moins 15 min.

Sortir le bol accumulateur froid du congélateur et placer à l'intérieur de la sorbetière.

Verser la préparation refroidie. Brancher la sorbetière et laisser turbiner pendant 20 à 30 min. Une fois que la glace est bien onctueuse et épaisse, éteindre l'appareil.

Mettre la glace dans un bac et réserver au congélateur au maximum 3 semaines.

Le 12 Novembre 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/11/12/index.html>