

Semifreddo de Jamie, sauce caramel au beurre salé

Préparation : 30 minutes

Attente : 4 heures

Cuisson : 15 minutes

Pour 8 personnes :

Pour le semifreddo :

- 3 œufs entiers
- 45 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- 40 cl de crème entière liquide
- 40 g de noisettes
- 125 g d'amandes effilées (ou 100 g d'amandes émondées + 25 g d'amandes effilées)

Pour la sauce caramel au beurre salé :

- 150 g de sucre en poudre
- 20 g de beurre salé
- 15 cl de crème entière liquide



1. Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre. Ajouter les grains de la gousse de vanille. Bien mélanger jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Mixer ensemble les noisettes et 100 g d'amandes (émondées ou effilées) et les ajouter au mélange jaunes d'œufs/sucre.

2. Dans un deuxième saladier, battre la crème bien froide pour la faire monter légèrement (elle ne doit pas être aussi ferme que de la crème pour la chantilly). Dans un troisième saladier, monter les blancs en neige ferme.

3. Incorporer la crème fouettée aux jaunes d'œufs en mélangeant doucement. Puis incorporer délicatement les blancs d'œufs.

4. Dans le fond d'une terrine en silicone (pour un démoulage plus facile), disposer les amandes effilées restantes, puis recouvrir de la préparation. Placer au congélateur pour 4 heures minimum.

5. Préparer le caramel : mettre le sucre dans une casserole et laisser blondir sur feu moyen sans remuer avec une cuillère (au besoin, agiter un peu la casserole). Quand le caramel est coloré, ajouter le beurre coupé en petits morceaux en remuant constamment. Ajouter enfin la crème petit à petit, tout en remuant vigoureusement. Verser dans un pot et réfrigérer pendant environ 2 heures.

6. Environ 2 heures avant de servir, sortir le caramel du réfrigérateur. Environ 1/2 heure avant de servir, sortir le semifreddo du congélateur. Démouler le semifreddo sur un plat et servir nappé de la sauce au caramel.