

SUCETTE GLACEE FRAMBOISE, ONCTUEUX DE LAIT

Pour 20 glaçons, soit 3 par personnes

Glaçon framboise

25g de sucre semoule
90g d'eau
25g de vinaigre de framboise Passédât

Onctueux de lait

25g de sucre semoule
25g d'eau
200g de lait demi-écrémé
½ gousse de vanille
2,5 feuilles de gélatine

Réalisation des sucettes glacées framboise

Mélanger tous les ingrédients nécessaires à cette préparation.
Verser le mélange dans des moules en silicone en forme de tablette.
Réserver au grand froid.

Réalisation de l'onctueux de lait

Mettre la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.
Dans une sauteuse, faire chauffer le lait, l'eau, le sucre et la demi-gousse de vanille grattée et y incorporer soigneusement les feuilles de gélatines ramollies et préalablement essorées.
Passer au chinois étamine.

Disposer la préparation dans un récipient rempli de glace afin de garder l'appareil à basse température et le monter à l'aide d'un batteur électrique, jusqu'à obtention d'une texture onctueuse. Compter environ 15 min.

Verser enfin ce mélange dans un cadre rectangulaire à pâtisserie de minimum 1cm de hauteur et réserver au grand froid pendant une heure.

Montage et présentation

Tailler des rectangles d'onctueux de lait de la même dimension que les glaçons de framboise. Le déposer entre deux glaçons tel un sandwich. Réserver à nouveau quelques instants au grand froid afin que celui-ci se fige. Enfin, piquer les glaçons à l'aide d'un cure-dent et les enrouler de poudre de framboise pour la décoration. On obtient alors une sucette glacée.