

Sundae au caramel



Ingrédients pour 6 personnes :

- Pour la glace : 30 cl de crème fraîche liquide bien froide, 100 g de sucre en poudre, 25 cl de lait froid, vanille, 1 sachet de "Gourmandises glace" facultatif
- Pour le caramel : 180 g de sucre en poudre, 30 g de ~~sirop de maïs~~ de miel doux, 1 cuillère à soupe de beurre salé, 90 g de crème fraîche liquide, 1/4 de cuil. de bicarbonate. *Ajout de bicarbonate de soude : Le bicarbonate de soude a pour fonction de diminuer l'acidité dans le caramel.*
- 1 grosse meringue

Pour la glace : Montez 10 cl de crème fraîche liquide en chantilly. Mélangez tous les autres ingrédients, ajoutez la crème fouettée délicatement et faites prendre dans votre sorbetière 30 mn minimum.

Pour le caramel : chauffez le sucre, 2 cuillères à soupe d'eau et le miel à feu vif dans une casserole. Laissez le mélange caraméliser puis mélangez avec un spatule haute température pour homogénéiser la cuisson. Ajoutez le beurre, la crème et le bicarbonate. Faites dissoudre les cristaux en chauffant doucement et en remuant. Répartissez cette sauce dans le fond de vos empreintes. Laissez refroidir.

Remplissez par dessus de glace à la vanille. Tassez bien. Disposez dessus des morceaux de meringues légèrement concassés et réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Vous pouvez servir avec des éclats de meringues, cacahuètes ou noisettes.

Le Flo des saveurs septembre 2013