Signé : Bernard Ravet

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): **- (2012)**

Heft 33

PDF erstellt am: **04.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

P.-M. Delessert

Glace à la vanille de Bali

Ingrédients

50 cl lait
50 cl crème
8 jaunes d'œufs
4 œufs entiers
220 g sucre
3 gousses de vanille de Bali

Préparation

Fendre les gousses de vanille dans le sens de la longueur, gratter l'intérieur avec un petit couteau pour faire ressortir les goûts, garder le tout.

Faire cuire le lait et la crème

Ajouter les gousses et les grains de vanille, laisser infuser une heure à couvert, hors du feu.

Faire mousser

Au fouet ou au batteur les œufs, les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le volume ait doublé.

Réchauffer le mélange lait/crème/vanille

En verser la moitié sur la mousse d'œufs en remuant, puis reverser le tout sur le lait et bien fouetter. Remettre à cuire en remuant à la spatule en faisant des huit à feu moyen, jusqu'à atteindre 82 °C (surtout ne pas dépasser!) et verser aussitôt dans un récipient froid pour stopper la cuisson. Laisser reposer au frais 24 heures.

Finition

Filtrer en pressant sur les gousses, turbiner dans une sorbetière.