

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2012)
Heft: 33

Rubrik: Signé : Bernard Ravet

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 25.09.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 verser 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

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