

LES PLAISIRS 
GOURMANDS

DE *Caty*

**Crèmes
glacées &
sorbets maison**



Table des **matières**



- 7** Mes plaisirs gourmands
- 8** Tout savoir pour réussir vos délices glacés maison!
- 12** Crèmes glacées éclatées
- 32** Délices fruités
- 44** Les grands classiques
- 62** Plaisirs glacés protéinés
- 88** Ça vaut la peine d'y goûter
- 104** Sorbets délicieux à souhait!
- 118** Desserts glacés qui font rêver
- 146** Yogourts glacés
- 158** Index des recettes



Crème glacée aux Bueno

Préparation 20 minutes **Congélations** 4 heures

Quantité environ 1,25 litre (5 tasses)

PAR PORTION

125 ml (½ tasse)

Calories	625
Protéines	10 g
M.G.	47 g
Glucides	45 g
Fibres	2 g
Fer	0 mg
Calcium	198 mg
Sodium	112 mg

1 conserve de lait condensé sucré de 300 ml

1 ½ pot de crème de noisettes (de type Favuzzi) de 180 g

750 ml (3 tasses) de crème à fouetter 35 %

4 barres de chocolat au lait avec garniture au lait (de type Kinder) de 21 g chacune, coupées en morceaux

2 sachets de mini-gaufrettes à la crème de noisettes enrobées de chocolat (de type Bueno) de 43 g chacun, coupées en morceaux

- 1 Dans un bol, fouetter le lait condensé avec un pot de crème de noisettes jusqu'à homogénéité.
- 2 Dans un autre bol, fouetter la crème à l'aide du batteur électrique jusqu'à l'obtention de pics fermes.
- 3 En procédant en plusieurs fois, incorporer délicatement la crème fouettée à la préparation aux noisettes en pliant à l'aide d'une spatule, jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.
- 4 Ajouter graduellement la moitié des barres de chocolat au lait et des mini-gaufrettes ainsi que le reste de la crème de noisettes, puis remuer délicatement.
- 5 Transvider la préparation dans un moule à pain de 23 cm x 13 cm (9 po x 5 po) et égaliser la surface. Garnir du reste des barres de chocolat au lait et des mini-gaufrettes.
- 6 Couvrir d'une pellicule plastique et placer au congélateur de 4 à 6 heures.



Crème glacée au chocolat Dubaï

Préparation 20 minutes **Congélation** 24 heures **Repos** 15 minutes
Cuisson 10 minutes **Quantité** 500 ml (2 tasses)

PAR PORTION 125 ml (½ tasse)

Calories	681
Protéines	11 g
M.G.	48 g
Glucides	52 g
Fibres	5 g
Fer	1 mg
Calcium	142 mg
Sodium	124 mg

250 ml (1 tasse) de crème à fouetter 35 %

250 ml (1 tasse) de lait au chocolat 1 %

30 ml (2 c. à soupe) de cacao

30 ml (2 c. à soupe) de beurre

75 g (2 ⅓ oz) de kataifi (filaments de pâte phyllo surgelé, décongelé et cassé en petits morceaux

125 ml (½ tasse) de crème de pistaches

75 g (2 ⅓ oz) de chocolat au lait coupé en morceaux

- 1 Dans un bol, fouetter la crème avec le lait au chocolat et le cacao. Transvider la préparation dans le grand contenant de la sorbetière, en s'assurant de ne pas dépasser la ligne de remplissage. Égaliser la surface. Placer au congélateur 24 heures.
- 2 Retirer le contenant du congélateur 15 minutes avant de mélanger.
- 3 Pendant ce temps, faire fondre le beurre à feu moyen dans une poêle. Ajouter le kataifi et cuire de 5 à 10 minutes en remuant constamment, jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant. Retirer du feu et laisser refroidir complètement.
- 4 Dans un bol, mélanger le kataifi avec la crème de pistaches.
- 5 Fixer le contenant sur la sorbetière selon les indications du fabricant. Sélectionner la fonction « *Ice cream* » et mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation crémeuse. Si la consistance est trop ferme, utiliser la fonction « *Re-spin* ». Égaliser la surface.
- 6 Couvrir la crème glacée de préparation au kataifi et égaliser la surface.
- 7 Faire fondre le chocolat dans un bain-marie.
- 8 Verser le chocolat fondu sur la crème glacée de manière à en couvrir le dessus. Placer le contenant au congélateur jusqu'à ce que le chocolat soit figé.

J'aime parce que...

Ça met en vedette la tendance de l'heure!

Véritable phénomène des réseaux sociaux, le chocolat Dubaï fait jaser partout sur la planète depuis quelques mois. Créée dans la ville du même nom, aux Émirats arabes unis, cette friandise offre une expérience gustative incomparable, notamment grâce à un habile mélange de textures. C'est d'ailleurs ce que l'on retrouve dans cette recette de crème glacée, qui met en vedette du kataifi – de fins filaments de pâte phyllo – ainsi qu'une onctueuse crème de pistaches.



Yogourt glacé Key lime pie

Préparation 10 minutes **Congélation** 4 heures **Quantité** 1 litre (4 tasses)

PAR PORTION	
125 ml (½ tasse)	
Calories	389
Protéines	10 g
M.G.	26 g
Glucides	31 g
Fibres	1 g
Fer	0 mg
Calcium	299 mg
Sodium	111 mg

500 ml (2 tasses) de
yogourt grec nature 2 %
2 limes (zeste et jus)
½ conserve de lait condensé
sucré de 300 ml
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
500 ml (2 tasses) de
crème à fouetter 35 %
125 ml (½ tasse) de sucre à glacer
125 ml (½ tasse) de biscuits
Graham cassés en petits morceaux
½ lime coupée en rondelles

- 1 Dans un bol, mélanger le yogourt avec le zeste et le jus des limes, le lait condensé sucré ainsi que la vanille.
- 2 Dans un deuxième bol, fouetter la crème avec le sucre à l'aide du batteur électrique jusqu'à l'obtention de pics fermes. Réserver la moitié de la crème fouettée dans un troisième bol pour la garniture.
- 3 Incorporer la crème fouettée restante à la préparation au yogourt en la pliant délicatement à l'aide d'une spatule.
- 4 Transvider la préparation dans un moule à pain de 23 cm x 13 cm (9 po x 5 po). Égaliser la surface. Couvrir d'une pellicule plastique.
- 5 Placer au congélateur de 4 à 6 heures.
- 6 Garnir de la crème fouettée réservée, de morceaux de biscuits et de rondelles de lime.

J'aime parce que...

C'est une version allégée d'un dessert classique

Originnaire du sud de la Floride, la Key lime pie tire son nom des Keys, un archipel où pousse une variété bien particulière et parfumée de limes du même nom. Ce yogourt glacé reprend l'essence même de ce dessert traditionnel américain, dans une version plus légère, mais tout aussi savoureuse. Idéal pour terminer le repas sur une note sucrée et acidulée, sans culpabilité!

