



Soycream au citron, au romarin et au gingembre

Une recette sans produits laitiers! Congelez votre bol de sorbetière à l'avance pour cette recette.

Temps de préparation: 1 heure	Rendement: 1 L (4 tasses)
Temps de repos: Minimum 7 heures	Catégorie: Desserts
Temps total: Environ 8 heures	Difficulté: Intermédiaire

Ingrédients	Méthode
<ul style="list-style-type: none"> • 950 ml de lait de soya • Le zeste de 2 citrons • 2 à 3 branches de romarin • 1 c. à table (10 g) de gingembre tranché • 6 jaunes d'œufs (120 g) • ⅔ de tasse (130 g) de sucre • ¼ de tasse (25 g) de fécule de maïs • 2 oz (50 g) de gin* • ½ c. à thé (2 g) de sel 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dans un bol, fouetter les jaunes d'œufs, le sucre et la fécule pour obtenir un appareil jaune pâle et lisse. Réserver. 2. Dans une casserole, fouetter le lait, le zeste de citron, le romarin et le gingembre à feu moyen. Laisser mijoter en remuant souvent. 3. Après environ 20 minutes, retirer les zestes de citron et le gingembre (à l'aide d'une passoire). 4. À l'aide d'une maryse, verser l'équivalent de ½ tasse de lait chaud dans le mélange d'œufs, puis transférer le mélange de jaunes dans la casserole avec le reste du lait.** 5. Cuire à feu doux, en remuant afin d'épaissir le mélange.***

	<ol style="list-style-type: none"> 6. Hors feu, filtrer le mélange à travers une passoire et incorporer le gin et le sel. 7. Réfrigérer pendant 3 heures.**** 8. Une fois réfrigéré, baratter selon les instructions du fabricant puis, congeler pendant un minimum de 4 heures. 9. Servir.
--	---

Truc de Lau	<p>*Je recommande le gin de la Distillerie 3 Lacs au citron.</p> <p><i>Le gin dans la recette est facultatif, mais cela aide à éviter la formation de gros cristaux de glace dans le mélange (texture plus agréable). On peut congeler l'eau autour, mais pas le gin. Donc, je vous le conseille fortement. Vive les soycream sans cristaux !</i></p> <p>** L'utilisation de la maryse au lieu du fouet est à privilégier, car cela empêchera le mélange de former une grande quantité d'écume (mousse blanchâtre) qui nuirait à l'aspect final du soycream !</p> <p>*** Jusqu'à ce que la base recouvre le dos d'une cuillère, mais qu'un coup de doigt laisse une ligne nette.</p> <p>**** Vous pouvez réfrigérer durant toute la nuit si vous avez le temps.</p>
--------------------	---

<p><u>Valeur nutritive pour ½ tasse:</u></p> <p>161 Kcals, 5 g lipides, 24 g glucides (1 g fibres), 5 g protéines</p> <p><u>Musique d'ambiance suggérée :</u></p> <p>Ice Cream - Mika</p>
