Osez les volcans d'Auvergne

Goûtez aux valeurs du Parc

© Vincent Tiphine

# Crème glacée, cœur caramel et carrés d'Auvergne

# Crème glacée, cœur caramel et carrés d'Auvergne

>>> POUR 15 PERSONNES

Caramel

- 100 g de miel*
- 100 g de sucre
- 250 g de crème fraîche*
- 30 g de beurre demi-sel*

Crème glacée

- 400 g de crème fraiche*
- 125 g de carrés d'Auvergne*
- 125 g de blancs d'oeufs
- 125 g de sucre
- 1 pincée de sel

**> Astuce**

Les quantités indiquées permettent de réaliser environ 15 crèmes glacées. Une fois démoulées, elles peuvent être conservées au congélateur plusieurs semaines.

*** Nos producteurs ont des valeurs**

Cette recette est proposée par Edgar Vigier, chef au restaurant « Marceline, Edgar et Compagnie » à Tournebise (commune de Saint-Pierre-le-Chastel). Les produits laitiers viennent de la Ferme des Combes, installée en agriculture biologique à Montcheneix (Rochefort-Montagne). Les carrés d'Auvergne viennent de la biscuiterie artisanale Raynal-Hautier située à Trizac. Le miel de fleurs de montagne, quant à lui, est produit par Fabien Husser, apiculteur à Beaulieu.
Les producteurs sont engagés aux côtés du Parc des Volcans d'Auvergne dans une démarche de développement durable.

**> Découvrez d'autres recettes sur www.parcdesvolcans.fr/recettes**

## >>> CARAMEL

Faire chauffer le miel et le sucre à feu doux pour faire le caramel.

Déglacer hors du feu avec la crème fraîche.

Ajouter le beurre salé et mélanger.

Laisser refroidir pendant 3h.

## >>> CRÈME GLACÉE

Emietter les carrés.

Pour monter la crème fouettée, battre vigoureusement la crème fraîche avec un batteur électrique, attention à ne pas trop battre la crème.

Monter les blancs en neige avec le sel.

Lorsque les blancs d'œufs commencent à prendre, ajoutez le sucre tout en continuant de fouetter.

Mélanger la crème fouettée et les blancs sans trop attendre en prenant soin de ne pas casser les blancs.

Ajouter les carrés émiettés au mélange.

Réserver au frais.

## >>> DRESSAGE

Disposer une grosse cuillère de crème glacée dans le fond de chaque demi-sphère du moule, puis placez au centre une cuillère à café de caramel.

Recouvrir ensuite d'une couche de crème glacée, lisser la surface avec une spatule.

Congeler pendant 24h.

Dresser avec un filet de caramel et des morceaux de carrés d'Auvergne.