

Fruits d'Été grillés & Glace au lait de Chèvre au Miel

INGREDIENTS

Pour 4 personnes

Les fruits grillés

- * 4 abricots mûrs et fermes
 - * 2 nectarines
 - * 2 pêches blanches
 - * 1 melon
- * quelques framboises
- * une poêle à griller
ou un BBQ
ou une plancha

La glace au lait de chèvre & miel

- * 1 litre de lait de chèvre
 - * 150 g de miel
- * 50 g de sucre de canne bio
 - * 3 œufs bio
- * 2 càc bien bombées de maïzena
 - * 1 gousse de vanille
 - * une sorbetière

PRÉPARATION

- La veille. Fouettez les oeufs, le sucre, la maïzena puis délayez dans un peu de lait froid.
Réservez le tout.
 - Faire chauffer le lait restant avec la gousse de vanille fendue et grattée.
Filtrez et ajoutez le miel, bien remuer.
- Ajoutez dans le lait bouillant, le mélange précédent, bien remuer à l'aide d'une cuillère en bois. Puis coupez le feu. Laissez refroidir.
 - Réfrigérez 2h avant de turbiner 45mn.
 - Versez dans un moule à cake et placer au congélateur une nuit.
- Lavez les fruits et coupez-les en deux (abricots, pêches, nectarines), en quartiers pour le melon.
 - Grillez 2mn de chaque côté, 30s pour les framboises.
 - Servir avec la glace.