

SAVEURS

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND • N°169 • JUILLET-AOÛT 2009 • 4,90 €

Fruits et légumes du marché
Les délices de l'été

Glaces et sorbets
POUR FONDRE DE PLAISIR

**PIQUE-NIQUE,
BARBECUE**
Toujours plus
d'idées

Pizza
Succès assuré

*74 recettes
gourmandes et légères*



Nationale 7
FAITES DES
PAUSES
SUR LA ROUTE
DU BON GOÛT



Thessalonique
LE RENDEZ-VOUS
GREC DES
VOYAGEURS
GASTRONOMES



Parmesan
ON NE
PRÉSENTE
PLUS CET
AMI ITALIEN

T 05377 - 169 - F : 4,90 € - RD



Un artisan qui turbine

Le sorbet reste une spécificité française, peu connue hors des frontières de l'Europe. Bruno Aim, artisan glacier*, s'en fait l'ambassadeur en ouvrant des "corners" à glaces et sorbets dans les capitales asiatiques.

Votre catalogue propose 150 parfums qui changent régulièrement. Tout est-il possible ou y a-t-il des limites à la création ?

BRUNO AIM : Glaces et sorbets sont affaire d'équilibre ; un équilibre complexe qui met en jeu les propriétés physiques des matières premières. J'essaye, pour l'instant en vain (c'est le cas de le dire !) de fabriquer un sorbet au vin. Ce n'est pas évident car le vin et tous les alcools en général font office d'antigel. N'avez-vous jamais remarqué que la glace rhum-raisins est souvent mollassonne ? À l'inverse, celle au chocolat est dure car le sucre durcit la

consistance de la glace. Pour obtenir une bonne texture, je jongle avec différents types de sucres selon l'ingrédient travaillé : le sucre semoule, le fructose, le glucose, le sucre inverti et le miel (ces deux derniers ont un pouvoir sucrant important et s'avèrent utiles quand il faut diminuer le taux de matière sèche). Et j'emploie la graine de caroube ; elle absorbe l'eau comme le ferait une éponge et limite la formation de cristaux.

Outre les classiques, vous proposez des parfums inspirés du potager (concombre, verveine, huile d'olive, betterave, basilic...). Est-ce un effet de mode ?

Voilà plus de dix ans que je distribue ces parfums. Ils répondent à une demande saisonnière croissante.

Déguster une salade composée garnie d'une boule de glace au basilic ou du jambon de pays avec un sorbet au melon devient une vraie fête.

Quelle difficulté risque-t-on de rencontrer dans la fabrication d'une glace ?

Pour qu'une glace soit bonne, il faut qu'elle pèse 700 ou 750 g pour un litre. Une sorbetière n'est pas aussi rapide ni puissante qu'une turbine de glacier ; elle ne produit pas assez de foisonnement, ne fait pas rentrer suffisamment de bulles d'air dans le mélange qui s'avère lourd, qui donne soif aussi. À l'inverse, les glaces industrielles bas de gamme sont souvent trop aérées, trop légères.

Comment reconnaître une glace de qualité, turbinée avec des fruits frais et sans agent de texture ?

À l'œil d'abord. Pour certains parfums, la couleur doit être vive et franche. Le gage d'une profusion de fruits (melon, fraise, framboise...) ; pour d'autres, méfiance en revanche si la couleur est trop flashy. Un sorbet au citron vert fluo est forcément trafiqué par un colorant car le jus du citron vert est à peine coloré. Idem pour l'orange sanguine, la violette, la rose, la pistache...

Que pensez-vous des glaces fantaisie truffées de morceaux ?

Les morceaux cachent souvent la misère, par le visuel et par le sucre. Si on les enlève, il ne reste plus grand-chose de bon. Prenez par exemple le sorbet au citron vert avec morceaux. Faites un test : retirez-les et laissez-les tremper une nuit dans un verre d'eau. Soit ils restent verts et il s'agit bien de zestes ; soit ils deviennent blancs et il s'agit d'écorce de pastèque, voire de bouts de radis teintés de colorant vert. Le monde des glaces est truffé de pièges sur les visuels des emballages. Si vous voyez sur le bac une fleur de vanille, soyez sûr que c'est une glace bas de gamme, parfumée avec l'enveloppe de la gousse réduite en poudre (et pas avec les graines, cœur de la saveur). C'est comme si on vous vendait une glace à la banane faite avec la peau de la banane. Une gousse sur le pot signifie que la glace est bien parfumée avec les graines.

Heureusement, tout n'est pas mauvais dans les glaces vendues en grande distribution. Les industriels donnent aux consommateurs l'envie de manger des glaces. Les leurs, mais aussi les nôtres, celle des artisans qui lancent des parfums originaux. Nous nous aidons mutuellement.

Les glaces sont-elles vendues à un prix correct ?

Elles pourraient être moins chères car la marge des marchands est très confortable. Ils achètent 12 € un bac duquel ils tirent au moins 40 belles boules, vendues 2 €. Le calcul est édifiant...

* Les sorbets de Saint-Mandé peuvent être dégustés dans de nombreux restaurants, notamment ceux associés à un site prestigieux : le Train Bleu (gare de Lyon), le Ciel de Paris (Tour Montparnasse), le musée du Quai Branly...



G. Le Guyader

GLACE CROQUANTE AU CHOCOLAT

Irrésistible

Préparation : 15 mn. Prise au froid : 12 h minimum.
Pour 1 l de glace (4-6 personnes) :

- 2 petits œufs + 1 jaune d'œuf ■ 90 g de sucre
- 1 gousse de vanille ■ 25 cl de crème fleurette
- 150 g de chocolat noir à 70 % ■ 100 g de cookies ou sablés aux pépites de chocolat

- Émiettez grossièrement les cookies. Fendez la gousse de vanille, grattez l'intérieur pour récupérer les graines.
- Placez les œufs, le jaune, le sucre et les graines de vanille dans un bol au bain-marie.
- Fouettez 5 mn environ jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit mousseux. Retirez du feu et laissez refroidir.
- Cassez le chocolat en morceaux. Faites-le fondre au bain-marie. Laissez refroidir.
- Incorporez le chocolat fondu au mélange.
- Fouettez la crème en chantilly. Incorporez-la à la préparation.
- Ajoutez les cookies émiettés.
- Versez dans un moule rond ou rectangulaire et faites prendre 12 h minimum au congélateur.



SORBET PÊCHE-FIGUE

On en reprend

Préparation : 20 mn. Prise en sorbetière : 40 mn. Pour 1 l de sorbet environ :

- 4 pêches blanches ■ 1 filet de jus de citron ■ 100 g de sucre
- 18 cl d'eau ■ 18 figues mûres

- Portez l'eau et le sucre à ébullition, puis laissez refroidir.
- Pelez les pêches, puis détaillez-les en quartiers et placez-les dans un blender.
- Ajoutez le jus de citron et le sirop refroidi. Mixez jusqu'à l'obtention d'une purée lisse.
- Faites prendre en sorbetière pendant 40 mn. Placez dans un bac à glace et réservez au congélateur pendant 1 h avant de servir.
- Rincez et essuyez délicatement les figues et coupez-les en quartiers. Servez avec le sorbet.

Recette réalisée avec la turbine à glace Compacte Magimix.

CONSEILS

Pour que le sorbet reste moelleux, ajoutez 1 ou 2 rondelles de banane. Pour faire un granité, placez au congélateur la purée de pêche dans un contenant en métal, pendant 2 h minimum. Grattez à la fourchette toutes les 30 mn.

CRÈME GLACÉE À L'ITALIENNE ET CIGARETTES AUX AMANDES

Authentique

Préparation : 30 mn. Cuisson : 13 mn.
Prise en turbine : 40 mn. Pour 1 l de glace :

■ 50 cl de lait frais entier ■ 50 cl de crème
fleurette entière bien froide ■ 170 g de sucre
glace ■ 1 sachet de sucre vanillé ■ Sel

Pour les cigarettes ■ 3 feuilles de brick ■ 35 g de
poudre d'amandes ■ 15 g de beurre ramolli+ 25 g de
beurre clarifié ■ 3 c. à café de miel de fleur d'oranger

- Faites chauffer le lait et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Laissez refroidir.
- Fouettez la crème en chantilly. Mélangez-la avec le lait. Faites prendre en turbine 40 mn.
 - Réservez au congélateur.
- Préchauffez le four à 200°C. Mélangez la poudre d'amandes, 15 g de beurre ramolli et 1 c. à café de miel.
- Dans un bol, mélangez 25 g de beurre clarifié avec les 2 c. à café de miel restant.
- Coupez les feuilles de brick en deux. Badigeonnez-les du mélange miel-beurre.
- Placez 1 c. à café de mélange aux amandes sur une extrémité de chaque demi-feuille.
- Roulez la demi-feuille en rabattant les bords pour former une cigarette. Faites cuire dans une poêle 5 à 8 mn, jusqu'à ce que les cigarettes soient dorées.
- Laissez refroidir et servez avec la glace.

Recette réalisée avec la turbine à glace Compacte Magimix.



GLACE MASCARPONE-FRAISE

Spéciale gourmand !

Préparation : 25 mn. Cuisson : 10-15 mn. Prise
en turbine : 40 mn. Pour 1 l de glace environ :

■ 3 œufs + 2 jaunes d'œufs ■ 1 c. à café
d'extrait de vanille ■ 250 g de mascarpone
■ 25 cl de lait ■ 150 g de sucre en poudre
■ 500 g de fraises ■ 250 g de sucre à confiture
■ 1 filet de jus de citron

- Rincez, essorez et équeutez les fraises et coupez-les en quartiers.
- Mettez-les dans une casserole avec le sucre à confiture et le jus de citron et faites cuire sur feu doux à moyen pendant 10 mn environ. Laissez refroidir.
- Placez les œufs, les jaunes d'œufs et le sucre en poudre dans un bol et fouettez pendant 5 mn environ au bain-marie jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Laissez refroidir, puis ajoutez le mascarpone. Mélangez de nouveau, puis ajoutez le lait.
- Faites prendre en turbine pendant 40 mn.
- Versez dans un bac à glace puis ajoutez 2 bonnes cuillères à soupe de fraises confites. Mélangez rapidement, juste assez pour obtenir un effet marbré.
- Réservez au congélateur pendant 2 h.
- Servez avec le reste de fraises confites.

Recette réalisée avec la turbine à glace Compacte Magimix.