

Glace marbrée aux myrtilles et son croquant de Brugge Vieux

Ingredienten:

- 400 g de myrtilles
- jus de ½ citron
- 120 g de sucre semoule
- 1 bâton de cannelle
- 400 ml de crème entière
- 100 g de sucre impalpable
- 1 gousse de vanille vidée de ses graines
- Pour le croquant
- 100 g de farine
- 70 g de beurre Brugge en dés
- 2 fines tranches de Brugge Vieux coupée en morceaux sans la croûte
- une pincée de sel
- 1 c. à s. d'eau froide

Préparation:

- Mélangez les myrtilles au jus de citron et au sucre semoule. Ajoutez-y le bâton de cannelle et cuisez à feu doux. Laissez mijoter 10 minutes. Retirez le plat du feu, enlevez la cannelle et partagez en 2. Mixez 1 partie finement. Faites revenir à température ambiante.
- Battez la crème avec le sucre impalpable et les graines de vanille. Déposez le mélange à la spatule dans une boîte hermétique. Versez-y la compote de myrtilles et touillez plusieurs fois jusqu'à obtenir un effet marbré. Fermez le récipient et congelez la préparation au moins 4 h.
- Entre-temps, préparez le croquant. Malaxez la farine, le beurre, le Brugge Vieux, le sel et l'eau dans le robot de cuisine avec couteau jusqu'à former une boule. Aplatissez-la, emballez-la dans un film plastique et laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.
- Préchauffez le four à 180 °C.
- Abaissez la pâte jusqu'à quelques millimètres d'épaisseur et déposez-la sur une plaque de four tapissée de papier cuisson. Cuisez 15 minutes jusqu'à ce qu'elle soit à point et légèrement colorée. Laissez refroidir et coupez en morceaux.
- Versez 2 boules de glace marbrée aux myrtilles dans 4 verres. Ajoutez un peu de compote à la cuillère. Garnissez au moyen du croquant de Brugge Vieux.

4 personen

20 min

Dessert

3

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/glace-marbree-aux-myrtilles-et-son-croquant-de-brugge-vieux>