



## LES ENTRÉES

Confit d'oignons glacés sur toast au foie gras .....	12
Crème glacée à l'avocat et blinis .....	13
Crème glacée à l'huile d'olive et tuiles craquantes .....	14
Crème glacée Tzatziki .....	16
Gaspacho glacé au piment doux .....	18
Gelée de concombre et aneth .....	20
Sorbet au basilic sur carpaccio de tomates mozzarella .....	21
Glace au chèvre et son velouté de tomate.....	22
Glace aux fines herbes et son gaspacho .....	24
Sorbet au poivron et tuiles au parmesan .....	26
Sorbet tomate-basilic et ses crostini tièdes à la mozzarella.....	28
Sorbet tomate-poivron-framboise et verrine de St Jacques .....	30



## LES PLATS

Crème glacée au foie gras et son magret de canard .....	34
Glace à la moutarde et pavé de saumon .....	36
Sorbet au concombre sur salade grecque .....	38
Sorbet aux olives noires, pavé de cabillaud et aubergines grillées .....	40



## LES SORBETS ET LES GRANITÉS

Sorbet à la mangue et au Tabasco.....	44
Sorbet à l'ananas et au curry .....	46
Sorbet à l'orange sanguine et à la grenadine .....	48
Sorbet ananas .....	50
Sorbet au jus de papaye .....	52

## LES SORBETS ET LES GRANITÉS

Sorbet aux fruits rouges .....	53
Sorbet au lait d'amandes .....	54
Sorbet aux kiwis .....	56
Sorbet d'abricots .....	58
Sorbet de fraises .....	60
Sorbet d'oranges sanguines .....	62
Sorbet de framboises .....	64
Sorbet de pamplemousses roses .....	66
Sorbet de pêches .....	68
Sorbet de poires .....	69
Granité au basilic .....	70
Granité de carottes et d'oranges .....	71
Granité au café fort.....	72
Granité au sirop .....	74
Granité au thé fumé de Chine .....	76
Granité au vin d'or de Bordeaux et aux raisins blonds .....	77
Granité au vin .....	78
Granité de melon au miel et porto .....	80



## LES GLACES ET LES CRÈMES GLACÉES

Esquimaux à la vanille .....	84
Glace à la banane .....	85
Glace à la framboise et à la menthe blanche .....	86
Glace à la menthe et aux pépites de chocolat .....	88
Glace à la noix de coco .....	90
Glace rhum raisins .....	91
Glace à la pistache .....	92
Glace à la rhubarbe caramélisée .....	94
Glace à la vanille .....	95
Glace à la vanille aux M&M's® .....	96
Glace à l' « Oréo » .....	98



## LES GLACES ET LES CRÈMES GLACÉES (SUITE)

Glace au chocolat .....	100
Glace au café .....	102
Glace au caramel au beurre salé .....	104
Glace au cheese-cake .....	106
Glace au chocolat blanc .....	107
Glace au chocolat au lait et éclats de noisettes .....	108
Glace au citron jaune et zestes fins .....	110
Glace au praliné .....	112
Glace au romarin et aux abricots confits.....	113
Glace au sésame torréfié .....	114
Glace au thé Earl Grey .....	115
Glace au wasabi .....	116
Glace au yaourt et au miel .....	118
Glace aux fraises Tagada .....	119
Glace aux cookies américains .....	120
Glace aux noix de macadamia et aux éclats de nougatine.....	122
Crème glacée à la fraise .....	124
Crème glacée au café.....	126
Crème glacée à la vanille .....	128



## LES DESSERTS GLACÉS

Banana split .....	132
Bûche glacée aux marrons .....	134
Café liégeois .....	136
Coupe Alexandra .....	138
Dôme façon mystère .....	139
Dame Blanche .....	140
Crème glacée au Roquefort et tartes fines aux poires .....	142
Glace à la pistache et son macaron .....	144
Glace au carambar sur pomme au four .....	146
Glace au pain d'épices sur poire au vin .....	148

## LES DESSERTS GLACÉS (SUITE)

Glace au poivre et bananes poêlées .....	150
Glace aux noix de pécan, pancake et compotée de pommes .....	152
Mousse glacée au lait concentré .....	154
Glace clown .....	156
Glace façon Sunday au caramel .....	158
Glace au Malibu et ananas rôti .....	160
Glace aux noisettes et croustillant de pommes .....	162
Merveilleux aux speculoos .....	164
Nougat glacé .....	166
Nougat glacé au chocolat .....	168
Omelette norvégienne .....	170
Oranges givrées .....	172
Parfait glacé au caramel et beurre salé .....	174
Pêche Melba .....	176
Profiteroles .....	178
Pudding glacé aux fraises .....	180
Sorbet à la mandarine et au Grand Marnier dans sa coupe en chocolat .....	182
Soufflés glacés au chocolat blanc .....	184
Semifreddo Limoncello .....	186
Spom de pamplemousses .....	187
Tiramisu glacé .....	188
Poire Belle Hélène .....	190
Vacherin aux marrons .....	191
Vacherin café/caramel .....	192



# Café liégeois

POUR 6 PERSONNES

## Ingrédients

- Une crème glacée à la vanille (voir recette p.128)
- Une crème glacée au café (voir recette p.126)
- 25 cl de café fort
- Un peu de sucre en poudre
- 20 cl de crème fleurette bien froide
- 30 g de sucre glace

## Accessoires

- Fouet Ballon
- Une poche à douille munie d'une douille cannelée



PRÉPARATION 10 minutes

- 1 • Préparer 25 cl de café fort, le sucrer très légèrement et le laisser refroidir
- 2 • Mettre la crème fleurette bien froide et le sucre glace dans le Bol du robot
- 3 • Installer le Fouet Ballon
- 4 • Monter la crème en chantilly en augmentant graduellement la vitesse jusqu'au maximum
- 5 • Réserver au réfrigérateur
- 6 • Au moment de servir, mettre dans chaque coupe 1 boule de glace à la vanille et 1 boule de glace au café
- 7 • Verser 3 cuil. à soupe de café froid sur la glace. Décorer avec la chantilly à l'aide de la poche à douille. Servir aussitôt

### Astuce du cuisinier

Pour réaliser un chocolat liégeois, faites une sauce au chocolat (voir profiteroles page 178) et remplacez la glace au café par de la glace au chocolat.

