



# Base de crème glacée à la pêche, miel et romarin

## Ingrédients :

PÊCHE BLANCHE	250 G	SUCRE	100 G
BRANCHE DE ROMARIN	1	LAIT	300 ML
MIEL	25 G	CRÈME	200 ML
JAUNES D'ŒUFS	100 G		

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffe	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Miel Pêches	25 g 250 g	Insérer dans la cuve	140°C	intermittente OIOI	7 min	Ouvert	
2	Jaunes Sucre Lait Crème Branche de Romarin	100 g 100 g 300 ml 200 ml 1	Incorporer	85°C	120 tr/min	5 min		Cuire jusqu'à que la température soit atteinte.
3			Débarrasser, refroidir et enlever les branches de romarin					
4			Verser la préparation dans une turbine à glace, faire prendre, puis conserver au congélateur					



### ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez remplacer les pêches par des abricots ou d'autres variétés de pêche (de vigne, jaune, etc.). Vous pouvez également utiliser les herbes aromatiques selon votre goût (thym citron, menthe, estragon, citronnelle, etc.).

