
Une variation glacée de la fameuse spécialité aixoise.

- 100 g de poudre d'amande de bonne qualité
- 6 jaunes d'œufs
- 1/2 litre de lait entier
- 1/4 litre de crème liquide entière
- 210 g de sucre poudre
- 100 g d'orange confite (2 quartiers)
- 100 g de melon confit rouge (1 quartier)
- 4 ml de fleur d'oranger
- 12 ml de liqueur de melon (Cartron 18°)
- 3 gouttes d'essence d'amande amère
(pharmacie)

Faire bouillir le lait, la crème et la moitié du sucre. Mixer l'orange et le melon confits. Ajouter un peu de lait chaud pour faciliter le mélange.

L'incorporer au lait et à la crème bouillie avec la poudre d'amande. Laisser infuser à couvert au moins 20 minutes. Filtrer au chinois étamine.

Battre les jaunes d'œufs avec le restant du sucre, faire blanchir, émulsionner avec l'infusion. Cuire à 83°, laisser refroidir.

Ajouter la fleur d'oranger, la liqueur de melon, l'essence d'amande amère. Turbiner.

Gourmandise: j'aime accompagner cette glace de quelques quartiers d'orange pelés à vif.