

# Dessert glacé framboise hibiscus



 Pour 6 personnes

 10 minutes de préparation

 10 minutes de cuisson

## Ingrédients

### Pour la glace :

- 40 g de sirop hibiscus
- 250 g de framboises surgelées
- 1 blanc d'œuf
- 5 feuilles de menthe
- 1 c. à soupe de jus de citron

### Noisettes caramélisées :

- 60 g de noisettes entières
- 50 g de sucre en poudre
- 20 ml d'eau
- 5 g de beurre
- 1 pincée de sel

## Outils

- Magimix Cook Expert
- Casserole
- Thermomètre
- Poêle

## Préparation

- Placer la cuve du Cook Expert au congélateur.

### Pour les noisettes :

- Torrifier les noisettes environ 5 mn, dans une poêle. Les frotter dans un torchon pour retirer une majorité de peau.
- Faire bouillir l'eau et le sucre jusqu'à atteindre une température de 118°. Hors du feu ajouter les noisettes et mélanger jusqu'à ce qu'elles se recouvrent d'une pellicule blanche. Replacer sur le feu jusqu'à ce que le sucre fonde et caramélise. Ajouter le beurre et le sel. Verser sur une feuille de papier cuisson et laisser refroidir.

### Pour la glace :

- Dans la cuve bien froide du Cook Expert, mettre tous les ingrédients et lancer le programme DESSERT GLACE. Rabattre au besoin.

- Servir la crème glacée immédiatement avec les noisettes caramélisées. Décorer de quelques feuilles de menthe et framboises fraîches.