

# Glace au yaourt de brebis, miel et noix caramélisées

Bonjour à toutes et tous

Je raffole des [yaourts](#) au lait de brebis, par leur piquant et leur crémeux, bien plus « pêchu » que dans les yaourts de vache. Alors que l'été arrive, l'idée d'une glace au yaourt de brebis a plus que traversé mon esprit. Mais une glace « 100% locale *made in Drôme* ». Au revoir le chocolat, l'association de saveurs qui m'a vite séduite c'est tout simplement au **miel et aux noix**, deux produits complètement locaux. Pas de crème car le yaourt de brebis est naturellement gras. Pas d'œuf pour amener la légèreté vu que l'on est sur une base de yaourt. Juste 4 ingrédients. Simple, droit au but.

Côté préparation, cette glace yaourt de brebis, miel et noix est ultra simple. Il suffit de caraméliser les noix, sucrer la glace avec du miel; et hop passage en sorbetière et/ou prise au congélateur selon vos envies. A la dégustation, mes petits gourmands – grands amateurs de glaces devant l'éternel – ont été ravis : glace crémeuse, crémeuse, très savoureuse avec les noix, sucrée naturellement avec le miel. Petits et grands se sont régalés.. Et j'en ai refait le week-end suivant. ☐

J'avais donc bien envie de partager cette recette de glace avec vous . Essayez vraiment les yaourts de brebis (si possible fermier), c'est vraiment un produit à découvrir. Belle journée !



- GLACE AU YAOURT DE BREBIS -  
MIEL ET NOIX CARAMÉLISÉES

Glace yaourt brebis, miel, noix caramélisées

---

## **Recette : Glace yaourt de brebis, miel et noix caramélisées**

**Saison de la recette : Toute l'année**

**Temps de préparation : 10 minutes**

**Temps de prise : 45 minutes**

---

### **Ingrédients**

Pour 4 personnes :

- 300 g de yaourt de brebis
- 6 noix entières (ou 12 cerneaux)
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe de miel d'acacia

### **Réalisation**

- Récupérez les cerneaux de noix puis concassez les grossièrement.
- Dans une poêle, faites torréfier (= chauffer feu moyen) les noix quelques minutes puis saupoudrez du sucre. Laissez fondre jusqu'à ce qu'il forme un caramel puis mélangez pour bien enrober les noix. Réservez sur une feuille de cuisson.

- Mélangez le yaourt de brebis avec le miel puis faites prendre la glace (sorbetière ou sans) jusqu'à ce qu'elle commence à adopter une texture de crème glacée.
- Incorporez alors les noix caramélisées, mélangez bien puis finissez la prise en suivant les astuces en dessous.
- Remettez la glace quelque minutes au congélateur avant de déguster.
- Prise de la glace :
  - En sorbetière : environ 20 minutes avant de mettre les noix, puis 15 minutes supplémentaires.
  - Sans sorbetière : environ 45 minutes au congélateur avant de mettre les noix, puis 45 minutes supplémentaire. Dans cette configuration, veillez bien à mélanger la glace tous les 1/4 d'heure, pour éviter la cristallisation.

Conservez au congélateur ou servez aussitôt.

---

### **Astuces :**

- La glace se déclinerait aussi avec du yaourt de chèvre.
- Astuce dressage : Si vous souhaitez présenter cette glace en dessert raffiné, n'hésitez pas à remplir des petites verrines types pot de yaourt, petits pots à conserve. Avec la quantité de glace réalisée, vous avez de quoi remplir un pot de 500 g environ.
- A l'avance : cette glace yaourt de brebis peut évidemment être préparée quelques jours à l'avance / en grande quantité pour réserver. A noter que si vous placez la glace au congélateur quelques jours avant dégustation, n'hésitez pas à la sortir 5-10 minutes à l'avance.

