

# Plombière

Pour 6 personnes

Ingrédients :

300 ml de lait demi-écrémé  
3 oeufs battus  
50 g de sucre en poudre  
50 g de cerises confites coupées en petits morceaux  
50 g de raisins secs  
50 g d'abricots coupés en petits morceaux  
2 cuillères à soupe de Cognac  
300 ml de crème fraîche

Verser le lait dans une petite casserole et faire chauffer jusqu'à ébullition. Battre les oeufs et le sucre dans un bol et rajouter petit à petit le lait, en remuant pour conserver une consistance crémeuse.

Passer le mélange au bain-marie et remuer avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'il enduise le dos de la cuillère. Laisser reposer.

Verser la crème dans une boîte en plastique hermétique et placer au congélateur pendant environ 2 heures jusqu'à ce que la crème soit gelée sur à peu près 1 cm autour des bords de la boîte.

Dans un saladier, mélanger les cerises, les abricots, les raisins et le Cognac. Laisser les fruits s'imbiber.

Transférer la crème partiellement gelée dans un bol froid et mélanger pour casser les morceaux glacés. Remettre dans la boîte en plastique hermétique et replacer au congélateur pour 1 heure supplémentaire.

Fouetter la crème fraîche jusqu'à épaississement.  
Battre une autre fois la crème partiellement gelée puis mélanger avec la crème fraîche et les fruits.  
Mettre le tout au congélateur pendant minimum 4 heures jusqu'à ce que le mélange soit devenu solide.

Si le mélange n'est pas assez épais, les fruits tomberont au fond. Sortir alors, après une heure de congélation, la boîte en plastique hermétique et remuer. Remettre au congélateur pendant minimum 3 heures.

Transférer la glace au réfrigérateur environ 1/2 heure avant de servir pour la ramollir légèrement.

Décorer de cerises confites et de cigarettes russes.

