

# les volcans d'Auvergne

Goûtez  
aux valeurs  
du Parc



**Crème glacée,  
cœur caramel  
et carrés d'Auvergne**

# Crème glacée, cœur caramel et carrés d'Auvergne

>>> POUR 15 PERSONNES

## Caramel

- > 100 g de miel\*
- > 100 g de sucre
- > 250 g de crème fraîche\*
- > 30 g de beurre demi-sel\*

## Crème glacée

- > 400 g de crème fraîche\*
- > 125 g de carrés d'Auvergne\*
- > 125 g de blancs d'œufs
- > 125 g de sucre
- > 1 pincée de sel

## > Astuce

Les quantités indiquées permettent de réaliser environ 15 crèmes glacées. Une fois démoulées, elles peuvent être conservées au congélateur plusieurs semaines.



PARC NATUREL RÉGIONAL  
DES VOLCANS D'Auvergne

## \*La marque Valeurs Parc !

Dans cette recette, proposée par le restaurant « Marceline, Edgar et Compagnie » à Tournebise (commune de Saint-Pierre-le-Chastel), tous les produits laitiers, les carrés d'Auvergne et le miel bénéficient de la marque Valeurs Parc. Les producteurs de cette marque sont engagés aux côtés du Parc des Volcans d'Auvergne dans une démarche de développement durable.

> Retrouvez les producteurs  
marqués Valeurs Parc sur  
[www.parcdesvolcans.fr/marqueparc](http://www.parcdesvolcans.fr/marqueparc)



© Eve Hilaire / Studio les 3 prairies

## >>> CAMEL

Faire chauffer le miel et le sucre à feu doux pour faire le caramel.

Déglacer hors du feu avec la crème fraîche.

Ajouter le beurre salé et mélanger.

Laisser refroidir pendant 3h.

## >>> CRÈME GLACÉE

Émietter les carrés.

Pour monter la crème fouettée, battre vigoureusement la crème fraîche avec un batteur électrique, attention à ne pas trop battre la crème.

Monter les blancs en neige avec le sel.

Lorsque les blancs d'œufs commencent à prendre, ajoutez le sucre tout en continuant de fouetter.

Mélanger la crème fouettée et les blancs sans trop attendre en prenant soin de ne pas casser les blancs.

Ajouter les carrés émiettés au mélange.

Réserver au frais.

## >>> DRESSAGE

Disposer une grosse cuillère de crème glacée dans le fond de chaque demi-sphère du moule, puis placez au centre une cuillère à café de caramel.

Recouvrir ensuite d'une couche de crème glacée, lisser la surface avec une spatule. Congeler pendant 24h.

Dresser avec un filet de caramel et des morceaux de carrés d'Auvergne.