

Glace ashta libanaise (adaptation)



🍴 8 portions · ⌚ prep. 30m · 🕒 cuisson 20m

🥛 lait 🌰 noix

Adaptation française de la booza / ashta libanaise. Le salep pur d'orchidée étant introuvable légalement en Europe, la texture élastique caractéristique est reconstruite avec fécule de maïs, gomme de caroube et xanthane. Parfum eau de fleur d'oranger et mastic de Chios, dressage aux pistaches.

Levant / Liban

INGRÉDIENTS

☐ fécule de maïs	40 g	☐ lait entier	800 ml
☐ gomme de caroube	3 g	☐ creme liquide entiere	200 ml
☐ xanthane	1 g	☐ sucre semoule, sur 150 g totaux	125 g
☐ mastic de chios, 2 à 3 larmes cristallines	1 g	☐ eau de fleur d oranger	30 ml
☐ lait entier froid	200 ml	☐ pistaches non salees, concassées, torréfiées à sec 5 min à la poêle	50 g

PRÉPARATION

— Mise en place —

1. Mélanger à sec la *fécule de maïs*, la *gomme de caroube*, le *xanthane* et 20 g du sucre dans un *bol*, fouetter pour disperser les gommages.
2. Piler le *mastic de chios* avec 5 g de sucre au *mortier* jusqu'à obtenir une poudre fine.

— Dispersion à froid —

3. Verser 200 ml de *lait entier froid* dans un *blender*, ajouter le mélange poudres et mixer 30 secondes jusqu'à obtenir un gel homogène sans grumeaux.

— Cuisson —

4. Chauffer le reste du *lait entier*, la *creme liquide entiere* et le reste du *sucres semoule* dans une *casserole à fond épais* jusqu'à frémissement.
5. Verser le gel du blender en fouettant vigoureusement, poursuivre la cuisson feu doux 12 minutes en remuant à la spatule bois, jusqu'à texture nappes très épaisses (85°C ()).
6. Retirer du feu, ajouter le mastic pilé et l'*eau de fleur d oranger*. Fouetter pour dissoudre le mastic.

— Refroidissement et maturation —

7. Filmer au contact dans un *cul-de-poule* posé sur un *bain de glace*, ramener à température ambiante puis réserver au *réfrigérateur* 4 heures minimum, idéalement 12 heures.

— Turbinage —

8. Turbiner en sorbetière 30 minutes jusqu'à texture crémeuse et opaque.

— Étirage (optionnel mais recommandé) —

9. Transférer dans le bol d'un *batteur sur socle* équipé de la feuille K. Battre à vitesse basse 12 minutes pour développer le réseau élastique — la glace doit devenir tirable et brillante.

— Congélation finale —

10. Transférer dans un *bac hermétique*, filmer au contact et raffermir au congélateur 3 heures minimum.

11. Sortir 15 min avant service pour tempérer.

12. Servir en boules ou en tranches, parsemer généreusement de *pistaches non salées*.

Se conserve 2 semaines au congélateur. La texture élastique se perd progressivement — meilleure dans les 3-4 jours.

Variante rose : remplacer 15 ml d'eau de fleur d'oranger par 15 ml d'eau de rose alimentaire. Attendre l'eau de rose de qualité (iranienne, libanaise), l'industrielle vire au savon.