



Glace à la fraise sans sorbetière...

Ingrédients :

- 450 g de fraises lavées et équeutées
- Jus de 1/2 citron
- 200 à 250 g de sucre glace (suivant les fraises) ou semoule
- 20 cl de crème épaisse (un petit pot)
- 1 càc de sirop de glucose (facultatif)

Préparation :

Couper grossièrement les fraises propres et les mettre dans un mixeur. Y ajouter le jus de citron, le sucre glace (ou semoule), la crème fraîche épaisse et le glucose.

Bien mixer jusqu'à ce que l'appareil soit lisse et homogène.

Verser dans un récipient en plastique mais attention, ne pas remplir à ras bord la glace prend plus de place en givrant. Fermer et mettre au congélateur.

Toutes les 30 min, pendant les 2 premières heures de congélation, bien mélanger la glace avec une fourchette pour que la consistance finale soit onctueuse.

Laisser au congélateur minimum 6h mais une nuit c'est mieux.

Au moment de servir, laisser les coupes de glace à température ambiante plusieurs minutes pour que la glace retrouve de l'onctuosité.

BON APP'

