



# Glace à l'amande, noix de coco et citron vert

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

---

Connu sous le nom de sorbet coco, cette glace aux accents exotiques est l'un des desserts les plus typiques et populaires des Antilles. A déguster tout l'été en rêvant de plages de sables fins.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Préparation: 15 min - Durée: 2 h 45

## Ingrédients

- 400 ml de lait de coco
- 200 ml de lait d'amande sans sucre ajouté
- 1 petite boîte (170 g) de lait concentré non sucré entier
- 6 cuillères à soupe de sucre (75 g)
- 2 gouttes d'extrait de vanille
- 2 gouttes d'extrait d'amande amère
- 2 pincées de noix de muscade en poudre
- 2 pincées de cannelle en poudre
- 1 citron vert

## Matériel et accessoires

- une sorbetière ou une turbine à glace

## Préparation

1. Râper le zeste du citron vert.
2. Verser ce zeste et tous les autres ingrédients dans un récipient et mélanger énergiquement.
3. Laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins une heure.
4. Faire prendre à la sorbetière ou à la turbine à glace en suivant les instructions du constructeur.
5. Quand la glace a pris, la transvaser dans une boîte adaptée et mettre au congélateur au moins une heure
6. Sortir la glace un quart d'heure avant de servir pour qu'elle ne soit pas trop dure.
7. A l'aide d'une cuillère à glace, rouler des boules et les disposer dans des coupes.
8. Servir aussitôt.

## Remarques ou suggestions

- Dans cette recette, une pincée correspond à 0,4 ml.
- Pour un goût plus typé, faire infuser dans le lait d'amande réchauffé 1 ou 2 feuilles de combawa.
- Cette glace peut être préparée avec de la stévia. Pour connaître la quantité à utiliser, se référer aux équivalences données par le fabricant.