



Glace à la framboise

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

Très riche en fruits, voici une glace au goût incomparable, peu sucrée et vraiment facile à préparer !

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

Ingrédients

- 300 g de framboises surgelées
- 225 g de lait entier
- 150 g de crème fraîche liquide à 30% MG
- 50 g de sucre

Matériel et accessoires

- une sorbetière ou une turbine à glace

Préparation

1. Faire décongeler les framboise en les mélangeant de temps en temps. Cette opération peut être menée au four à micro-onde, à condition de ne pas les laisser cuire. Au final, elle doivent être réduites en une purée assez épaisse contenant de petits morceaux de fruits.
2. Ajouter le lait, la crème fraîche et le sucre. Mélanger de façon à ce que la préparation soit homogène.
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

- La purée de framboise peut être passée au tamis pour enlever les pépins, mais dans ce cas, les framboises seront très écrasées.
- Éventuellement, remplacer les framboises par un mélange de fruits rouges mixés

grossièrement.

- Cette glace peut être préparée avec de la stévia. Pour connaître la quantité à utiliser, se référer aux équivalences données par le fabricant.