



Glace à la framboise

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

Glace à la framboise

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

Quantité : pour 4 personnes - Préparation : 15 minutes - Durée totale : 1 heure 35 minutes

Ingrédients

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

Autres fournitures

- 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. Faire prendre à la sorbetière ou à la turbine à glace en suivant les instructions du constructeur.
 4. Mettre au moins une heure au congélateur.
-

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 liquide. Pour connaître la quantité à utiliser, se référer aux équivalences données par le fabricant.
-

Publié par Lucullent le 21 juillet 2013. Dernière modification le 21 juillet 2013.