une bonne glace en été ?

Surtout si celle-ci est confectionnée maison. Voici une recette facile à réaliser... même sans sorbetière.

©

Vent de fraîcheur imminent !

Voici quelques indications pour réaliser une glace en un tour de main.

pour six personnes :

- Comptez 600 à 800 grammes de fruits = fraises, prunes, fruits rouges, melon ou pêches, comme vous préférez.

- Lavez et dénoyautez (s'il y a lieu), puis passez le tout au mixeur avec 300 grammes de sucre et le jus d'un citron.

- Ajoutez un blanc d'oeuf et 40 centilitres de crème fraîche liquide, mélangez bien au fouet, puis posez votre récipient au congélateur.

- Au bout d'une demi-heure, sortez-le et remuez-le de nouveau vigoureusement.

- Quand l'ensemble est bien lisse et crémeux, couvrez avec un film et laissez-le glacer au congélateur pendant plusieurs heures.

- Dernière indication : il est conseillé de déplacer votre appétissante création au réfrigérateur un peu avant de la déguster...