

Glace de Melon au Lait d'Amandes et Éclats de Meringue

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- Melons	600g (congelé)
- Sucre Semoule	60g
- Jaunes d'Oeufs	2
- Lait d'Amandes	150 ml
- Lait Concentré	250 ml sucré
- Citrons	2 c à soupe de jus
- Amandes Effilées	
- Meringue	

Recette:

- Pensez à couper en morceaux et congeler le melon la veille !!
- Placez le sucre semoule dans le bol mixeur de Monsieur Cuisine. Mixez sur turbo pendant 10 secondes. Repoussez la poudre au fond du bol.
- Ajoutez les jaunes d'œufs et le jus de citron.
- Mixez de nouveau 5-7 secondes sur turbo.
- Versez alors le lait d'amandes et le lait concentré sucré. Programmez 15 secondes/vitesse 6. Repoussez la crème au fond du bol.
- Ajoutez enfin le melon congelé.
- Programmez 1 minute 30 secondes/vitesse 7. Poursuivez encore 15 secondes s'il reste des morceaux. La glace est prête ...
- Transvasez dans un récipient fermé et réservez au minimum 21 heures au congélateur avant de déguster.
- Grillez les amandes à sec.
- Servez les boules de glace avec les amandes grillées et la meringue concassée.

Remarque:

A partir de DE-594

