

Glace aux Fruits Rouges

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- FRUITS ROUGES	500g (congelés)
- SUCRE SEMOULE	200g
- CREME FRAICHE EPAISSE	50 cl
- CREME FRAICHE	10 cl
- MERINGUE	8 petites

Recette:

- Faites bouillir les fruits quelques minutes puis passez-les à travers une étamine.
- Ajoutez le sucre au coulis. Mélangez jusqu'à complète dissolution.
- Incorporez la crème épaisse et la crème liquide au robot pendant quelques minutes (vitesse minimale).
- Laissez refroidir.
- Placez en sorbetière pendant 40 minutes.
- Conservez au congélateur.
- Servez en boules avec de la meringue écrasée.

Remarque:

Vous pouvez ajouter un filet de sirop de myrtilles au miel (Italie).

