

Glace aux Poires avec Monsieur Cuisine

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- POIRE(S)	350g pelées et congelées
- GLAÇON(S)	3
- SUCRE SEMOULE	40g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- CRÈME FRAICHE	100 ml
- LAIT CONCENTRÉ	100 ml sucré
- CITRON(S)	le jus d'1/2

Recette:

- Pensez à peler et congeler les poires en quartiers 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 le jaune d'œuf et le jus de citron.
- Mixez de nouveau 5-7 secondes sur turbo.
- Versez alors la crème et le lait concentré sucré. Programmez 15 secondes/vitesse 6. Repoussez la crème obtenir au fond du bol.
- Ajoutez enfin les poires congelées et les glaçons.
- Programmez 1minute 30 secondes/vitesse 7. La glace est prête ...
- Transvasez dans un récipient fermé et réservez au minium 3 heures au congélateur avant de déguster.

Remarque:

Accompagnez la boule de glace d'une « lichette » de Poire au Cognac !

