

Glace aux Figues avec Monsieur Cuisine

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- FIGUE(S)	500g noires de Caromb (congelées)
- GLAÇON(S)	4
- SUCRE SEMOULE	40g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- CRÈME FRAICHE	200 ml
- LAIT CONCENTRÉ	200 ml sucré
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus

Recette:

- Pensez à congeler les figues équeutées et coupées en 4 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 la crème et le lait concentré sucré. Programmez 15 secondes/vitesse 6. Repoussez la crème au fond du bol.
- Ajoutez enfin les figues et les glaçons.
- Programmez 1 minute 30 secondes/vitesse 7. Poursuivez encore 30 secondes s'il reste des morceaux. La glace est prête ...
- Transvasez dans un récipient fermé et réservez au minimum 3 heures au congélateur avant de déguster.

