

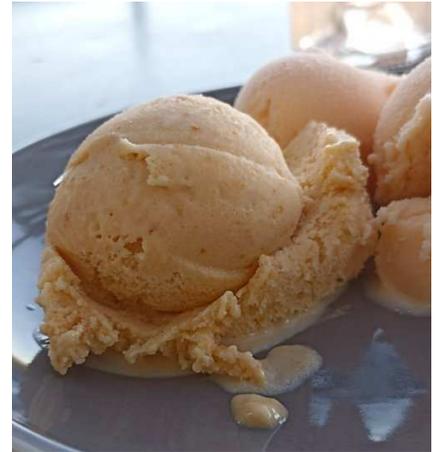
Glace aux Abricots avec Monsieur Cuisine

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- ABRICOT(S)	600g
- SUCRE SEMOULE	60g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- CRÈME FRAÎCHE	200 ml
- LAIT CONCENTRÉ	200 ml sucré
- CITRON(S)	2 c à soupe de jus



Recette:

- Pensez à dénoyauter, couper en morceaux et congeler les abricots 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 abricots congelés.
- 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 3 heures au congélateur avant de déguster.