

Glace au Pamplemousse avec Monsieur Cuisine

Nombre de personnes: 6

Temps de congélation : 1 nuit

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- PAMPLEMOUSSE(S)	3
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	1 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	70g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- CRÈME FRAÎCHE	220 ml
- LAIT CONCENTRÉ	220 ml sucré
- CITRON(S)	2 c à soupe de jus

Recette:

- La veille, pelez et coupez les pamplemousses en quartier. Passez-les à la centrifugeuse pour obtenir un jus sans pulpe. Ajoutez la crème épaisse et fouettez. Versez le tout dans des loquettes de bacs à glaçons. Placez au congélateur pour la nuit.
- Le lendemain, 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 glaçons de jus de pamplemousse à la crème.
- 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.

