

Glace express à la crème

Pour 3 – 4 personnes (environ 5 dl de glace)



*250 g de framboises ou d'autres baies surgelées
bien mûres
100 g de sucre glace*

*1 dl de crème entière très froide
1 cs de jus de citron
1 meringue écrasée*

Mettre les framboises et le sucre glace dans une grande mesure et mixer avec un plongeur ou utiliser un robot ménager compact (p. ex. Moulinette, Ronic, Oskar, etc.).

Ajouter et continuer de mixer jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse.

Servir immédiatement ou entreposer 1 – 2 heures au congélateur.

Cette recette ainsi que la rubrique « **Trucs & Astuces** » de la formation continue en économie familiale sont à découvrir sur www.grangeneuve.ch/formation-continue/

