

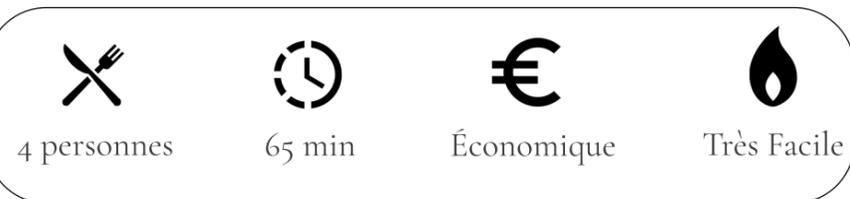
GLACE À LA MÛRE DES BOIS

DESSERT



INGRÉDIENTS

- 250cl de Lait
- 250ml de Crème entière liquide
- 50g de Sucre glace
- 1,5 Œuf
- 3 CàS de confiture de mûre des bois (Réf: 773)



4 personnes

65 min

Économique

Très Facile

PRÉPARATION

Votre glace à la mûre sauvage avec une machine à glace

1. Mélanger avec un fouet oeufs et sucre dans un bol
2. Y verser le lait entier, la crème liquide, la confiture de mûres (2 cuillères à soupe) et bien mélanger
3. Transférer l'ensemble dans la machine à glace et la faire fonctionner 60 minutes
4. Attendre quelques minutes à la fin du programme, sortir le bac à glace de la machine et transférer la glace dans un récipient à mettre au congélateur
5. Dans un petit bol, mélanger 1 cuillère à soupe de confiture de mûres avec 2 d'eau. Bien mélanger pour obtenir un coulis de mûres sauvages
6. Sortir la glace du congélateur environ 15 minutes avant de servir
7. Préparer les boules et verser un peu de coulis sur celles-ci
8. Décorer avec quelques fruits, fraises, mûres, ...
9. Servir avec un biscuit citronné

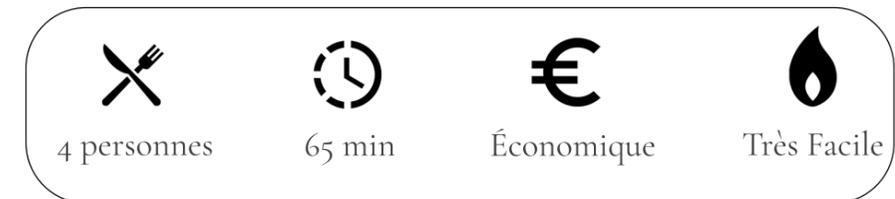
GLACE À LA MÛRE DES BOIS

DESSERT



INGRÉDIENTS

- 250cl de Lait
- 250ml de Crème entière liquide
- 50g de Sucre glace
- 1,5 Œuf
- 3 CàS de confiture de mûre des bois (Réf: 773)



4 personnes

65 min

Économique

Très Facile

PRÉPARATION

Sans machine

Attention ingrédients légèrement différents (pour l'oeuf)

Dans une petite casserole, faire fondre 50g de sucre glace avec 10cl d'eau

Faire chauffer jusqu'à dissolution du sucre et laisser cuire 5 minutes en maintenant l'ébullition

Dans un récipient mélanger lait, crème liquide et la crème de mûres (2 cuillères à soupe)

Battre 2 blancs d'œufs en neige au fouet électrique. Puis mélanger au sirop de sucre obtenu précédemment. Battre pendant 5 minutes

Ensuite, mélanger avec l'ensemble lait/crème/confiture

Transférer dans un récipient. Mettre celui-ci au congélateur pendant au moins 3 heures, en agitant au batteur électrique régulièrement (idéalement toutes les demi-heures)

Préparer les boules et verser un peu de coulis sur celles-ci

Décorer avec quelques fruits, fraises, mûres, ...

Servir avec un biscuit citronné