

Glace aux fruits de la passion (nécessite une sorbetière)

Date : 3/08/2016

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 0 minute

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 8 fruits de la passion
- 375g de yaourt nature
- 250g de lait concentré

Préparation de la recette

ÉTAPE 1 : Dans un mixeur, mettre la chair des fruits et faire tourner à moyenne vitesse pendant 2 minutes pour séparer les grains du jus.

ÉTAPE 2 : Passer le tout et récupérer le jus.

ÉTAPE 3 : Le verser dans le mixeur, ajouter les yaourts et le lait concentré.

ÉTAPE 4 : Mixer par petits coups pour obtenir une belle crème orange.

ÉTAPE 5 : Verser dans un moule et mettre au congélateur ou dans la sorbetière.

ÉTAPE 6 : Remuer de temps en temps pour briser la formation de paillettes de glaces.

ÉTAPE 7 : déguster lorsque la glace est prise

Se sert glacé !

Participants :

Jeff, Bélanie, Lyudmila, Patricia, Cheng, khokha, Cécile et les invités.