

Glace à la mûre

- 150g de purée de mûres
- 150+50g de sucre
- 4 oeufs
- 20 cl de crème épaisse bien refroidie
- 1 pincée de sel



■ *Glace aux fruits rouges à réaliser sans sorbetière*

Variation

Utilisez des framboises à la place des mûres ou tout autre fruit rouge seul ou en mélange. Vous pouvez utiliser des fruits surgelés.

■ Mélangez la purée de mûres avec les 150 g de sucre dans une casserole,

■ Porter à ébullition pendant 5 mn en remuant régulièrement.

■ Montez les blanc en neige ferme avec le sel, ajoutez le reste de sucre en fin de travail.

■ Fouetter la crème épaisse dans un récipient jusqu'à qu'elle devienne ferme.

■ Mélanger les 3 préparations de façon homogène et mettre au congélateur pendant au moins 2 heures.

Conseils

Pour obtenir la purée de mûre mixez des mûres entières et passez-la au chinois pour enlever les grains (facultatif si vous aimez la texture).