

GLACE AUX FRAISES



Ingrédients :

300g de fraises
250g de sucre
250g à 300g de crème fraîche épaisse

Préparation:

- Mixez légèrement les fraises pour garder des petits morceaux.
- Dans le cul de poule, mélangez sucre, la crème puis les fraises
- Mettez au réfrigérateur 15 à 20 minutes
- Verser la préparation dans votre Sorbetière (environ 20 à 25mn selon votre machine). Quand la glace est prête, verser dans une boîte (je garde les bacs de glace achetés dans le commerce pour les mettre).

Attendre que la glace soit prise et dévorer !!!!

[Blog « Le lutrin dans ma cuisine »](#)