



Glace pour les hommes

Ingrédients pour un bac

- 500 g de mélange fruits exotiques surgelé
- 1 œuf (blanc et jaune séparés)
- 1 yaourt type "Fjord"
- 50 g de pignons
- 50 g de pépites de chocolat
- 1/2 c à soupe de vieux rhum ambré
- 3 c à soupe de sucre Muscovado

Décongeler les fruits sur une passoire, réserver le jus.

Faire un sirop léger avec le sucre et le jus de fruits environ 30 cl.

Dans un blender mixer finement les fruits avec le yaourt, ajouter le sirop refroidi, le jaune d'œuf puis le rhum.

Monter le blanc d'œuf en neige ferme et y incorporer délicatement la purée de fruits sucrée.

Mettre en marche la sorbetière y verser la préparation, turbiner puis ajouter petit à petit les pignons et les pépites de chocolat. Turbiner environ 25/30 minutes puis mettre en bac.

Placer le bac au congélateur pour que la glace finisse de se raffermir.

Attention !!! cette glace est à déguster rapidement car elle se conserve mal au congélateur.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>

PAGE PROTECTED BY **COPYSCAPE DO NOT COPY**

