

Glace mangue/nectarine

Ingrédients:

- 1 mangue bien mûre
- 2 nectarines (soit en tout un peu plus de 400g de fruits)
- 100 g de sucre (à ajuster en fonction du pouvoir sucrant des fruits)
- 100 ml de lait de riz
- 100 ml de crème de riz
- 1 blanc d'œuf préalablement monté en neige bien ferme.

Préparation:

1. Laver, peler et couper en gros morceaux les fruits. Mettre dans le bol d'un robot équipé d'une lame et mixer finement.
2. Ajouter le sucre, le lait et la crème végétale et mixer pendant 1 min.
3. Verser dans un saladier avec bec verseur (pour faciliter le transvasement dans la cuve de la sorbetière) et incorporer délicatement à la spatule le blanc d'œuf.
4. Verser le tout dans le bol de la sorbetière préalablement refroidi.
5. Turbiner pendant 30 min.
6. Mettre la glace dans un récipient hermétique et placer au congélateur minimum 30 min avant dégustation.