

MES TABLES DE FETES



Glace abricots

Ingrédients

- 300 g d'abricots murs, pelés et dénoyautés
- 100 g de sucre semoule
- 5 cl de crème fraîche
- 20 cl de lait
- 1 jaune d'oeuf
- 2 c à soupe de jus de citron
- 2 c à café de sucre parfumé cannelle, agrumes

Mixer les abricots avec le sucre, le jus de citron, le lait et le jaune d'oeuf. Ajouter la crème et le sucre parfumé. Bien mélanger et verser dans la sorbetière en marche. Temps de préparation environ 45 minutes.

Quand la glace est finie la mettre dans un bac au congélateur ou servir de suite. Comme toutes les glaces maison, ne se conserve que peu de temps au congélateur.

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>