



Glace au citron

Ce qu'il vous faut pour 6 personnes environ:

250 ml de jus de citron frais

2 yaourts nature

20 cl de crème fraîche liquide

170 g de sucre.

Vous mélangez bien tous les ingrédients. Vous faites démarrer la sorbetière puis versez la préparation. Vous commencez votre repas et au moment du dessert, la glace est prête! Evidemment, la recette vaut également sans sorbetière ou avec un autre type de sorbetière...

Ce jour-là, j'avais tout simplement présenté la glace avec des fraises (j'aime le mélange fraise et citron) et un cookie tout frais.



J'ai aussi essayé avec la pâte pistache: un régal. J'avais mis 2 cuillères à soupe de pâte pistache à la place du citron et seulement 100 g de sucre. Un délice et une glace d'un joli vert tout tendre.

<http://moussetic.canalblog.com>

