

GLACE A LA RHUBARBE

Ingrédients pour 800 ml de glace:

- 300 g de compote de rhubarbe (très peu sucrée)
- 1 petite boîte de lait concentré non sucré
- du lait de riz pour compléter jusqu'à 500 ml (ou du lait de vache, mais j'en utilise très peu)
- 80 g de sucre (à adapter en fonction de l'acidité de la rhubarbe)
- 1 blanc d'oeuf battu en neige bien ferme

Préparation:

1. Verser le lait concentré et le lait dans le bol d'un robot. Mixer avec le sucre pendant 1 minute.
2. Ajouter la rhubarbe et mixer pendant 2 min.
3. Verser ce mélange dans un saladier (prendre un saladier avec bec verseur pour plus de facilité ensuite) et incorporer délicatement le blanc en neige.
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.