



Crème glacée à la framboise

Ingrédients :

100 grammes de sucre
2 dl d'eau
250 grammes de framboises
4,5 dl de crème

Préparation :

- 1) Chauffer l'eau et le sucre dans une casserole jusqu'à dissolution du sucre, laisser bouillir pendant 3 minutes
- 2) Réduire le feu, ajouter les framboises et laisser frémir 10 minutes, laisser refroidir
- 3) Mixer le mélange refroidi
- 4) Fouetter la crème en chantilly, ajouter la préparation aux framboises, mélanger
- 5) Verser dans une sorbetière et suivre les instructions du fabricant

Si vous n'avez pas de sorbetière, Mettre le mélange au congélateur à découvert pendant 1 à 2 heures jusqu'à ce que les bords prennent. Verser dans une jatte et remuer avec une fourchette ou détendre dans un mixeur. Couvrir et remettre au congélateur pendant 2 à 3 heures jusqu'à ce que la glace soit ferme.

