

Glace au Fromage Blanc



Ingrédients :

- 250 g de fromage blanc
- 15 cl de lait
- 100 g de sucre glace + environ 20 g pour la chantilly
- Une cuillère à café de vanille liquide
- 10 cl de crème liquide
- 2 jaunes d'œufs

Préparation :

Mettez le bac de la sorbetière au moins 12 heures avant.

Mettez un saladier, un fouet et la crème au frigo afin qu'ils soient très froids.

Mélangez les jaunes et le sucre glace jusqu'à que le sucre soit bien intégré aux jaunes. Dans un autre saladier, mélangez le lait et le fromage blanc jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Mélangez le mélange jaunes/sucre au mélange au fromage blanc jusqu'à obtenir une pâte bien lisse qui doit être liquide.

Sortez votre saladier et la crème du frigo et montez-la en chantilly, cela est plus facile au batteur ! Une fois qu'elle est prise, ajoutez les 20 g de sucre glace petit à petit tout en battant.

Incorporez petit à petit le mélange au fromage blanc à la chantilly.

Mettez en sorbetière une vingtaine de minutes, puis au congélateur quelques heures. Dégustez !