

Glace crémeuse au yaourt

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Voici une recette de glace très savoureuse, crémeuse et onctueuse avec très peu d'ingrédients.

Ingrédients :

- * 500g de yaourt type Fjord (4 pots)
- * 120g de sucre en poudre
- * 20cL de crème liquide
- * quelques fruits rouges pour la décoration



Préparation :

Mettre quelques heures avant le matériel qui servira à la chantilly au frigo (fouet, crème liquide et bol).

Dans un saladier, mettre les yaourts et le sucre. Bien mélanger.

Monter la crème en chantilly bien froide dans le bol réfrigéré.

L'incorporer délicatement dans le mélange yaourt-sucre.

Réserver cette préparation au frigo toute la nuit.

Le lendemain, la mettre dans la sorbetière et laisser turbiner 20 à 30 minutes.

La glace va "gonfler" et épaissir.

Mettre ensuite au congélateur quelques heures avec les fruits rouges disposer pour la décoration.

La glace reste tendre normalement.

Astuces :

Glace qui se déguste avec des petits fours, un coulis de fruits, quelques fruits frais ou une chantilly maison.

Glace qui rend addict !