

Glace à la framboise et au mascarpone

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Une glace avec beaucoup de goût et très rose grâce aux framboises.

Ingrédients (750ml de glace) :

- * 350g de framboises
- * 250g de mascarpone
- * 150g de sucre en poudre
- * 10cL de crème liquide
- * jus d'un citron jaune



Préparation :

Laver et égoutter les framboises.

Presser le citron pour récupérer le jus.

Dans une casserole, mettre les framboises avec le jus de citron.

Laisser cuire 10 minutes à feu doux et avec le couvercle.

Passez les framboises compotées au chinois. Il faut bien presser les fruits pour obtenir le maximum de jus : c'est long !

Laisser reposer au frigo.

Pendant ce temps, dans un saladier, fouetter le mascarpone avec le sucre pour que le mélange devienne lisse.

Ajouter le coulis de framboises, bien mélanger.

Laisser refroidir et mettre au frigo toute la nuit.

Le lendemain, monter la crème liquide en chantilly.

Incorporer la délicatement à la préparation rose.

Verser le tout dans la sorbetière.

Faire turbiner 20 à 30 minutes.

Placer ensuite cette glace au congélateur au moins 2 heures pour qu'elle durcisse un peu.

Astuces :

Cette glace est très onctueuse et très lisse. Elle est intense en goût et a une belle couleur « girly »

Peut s'accompagner d'une chantilly et de petits fours sucrés.