

## Glace coco citron vert, salade de fruits d'été



*Adapté d'une recette du magazine Good Food, "Iced coconut & lime slice with summer fruit"*

Ne nécessite pas de sorbetière

Prep 20 min, congélation une nuit

Cette recette est donnée pour un moule à cake, je l'ai faite dans le moule carré Demarle 18x18 sans film alimentaire pour le doubler, juste pour le recouvrir.

Pour 12 personnes

300ml crème liquide entière bien froide

85g sucre en poudre

250ml lait de coco

zeste et jus de 1 citron vert

fruits d'été mélangés (fraises, framboises, groseilles, myrtilles), juste de quoi faire une petite part par personne, lavés et préparés

2 csoupe de sucre roux

1 jus de citron vert

Mettre le bol du mixeur (ou un saladier) et le fouet au congélateur environ 10 minutes.

Garnir un moule à cake de film plastique alimentaire. Faire en sorte que le film dépasse de chaque côté de façon à pouvoir se replier sur la glace pour la couvrir.

Fouetter la crème avec le sucre dans le bol glacé avec le fouet glacé jusqu'à obtenir une masse qui se tient (mais pas une chantilly hyper ferme). Verser alors le lait de coco, le jus de citron vert et le zeste et continuer à fouetter jusqu'à ce que la masse se raffermisse à nouveau et que des pics soulevés avec le fouet gardent leur forme. Verser dans le moule à cake préparé, recouvrir avec les pans de film plastique et congeler pour la nuit.

Ce dessert peut ainsi se préparer 2 semaines à l'avance, précise le magazine Good Food.

Le jour J, au moment de servir, mélanger les fruits préparés avec le sucre et le jus de citron vert, réserver. Sortir la glace du congélateur, démouler, couper des tranches et servir. Déguster aussitôt