

## *Glace aux fruits de la passion et aux myrtilles*

### *Pour 6 personnes*

*Une boîte de lait concentré sucré (397g)*

*200 ml de crème fraîche liquide très froide*

*200 ml de jus de fruit de la passion*

*40 g de sucre*

*125 g de myrtilles*

Montez la crème en chantilly et réservez au frigo.

Mélanger le jus de fruit de la passion avec le sucre puis incorporez le lait concentré. Incorporer délicatement la crème jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Verser la moitié de la crème dans un moule à cake ou des petits pots, parsemez de myrtilles (gardez-en quelques unes pour le décor). Recouvrez avec le reste de crème, et placez au congélateur au moins 3 heures.

Cette glace est un régal, la douceur des fruits de la passion se marie parfaitement avec l'acidité des myrtilles en plus elle reste bien crémeuse même après plusieurs jours au congel.