

# *Glace Rhubarbe-miel et noisettes*

## *Pour 6 personnes*

*350g à 400g de compote de rhubarbe*

*4 yaourts brassés*

*4 grosses cuil à soupe de miel (si possible du miel un peu fort)*

*2 bonnes poignées de noisettes*

Mélangez la compote de rhubarbe avec les yaourts, ajoutez le miel et versez dans le bol de la sorbetière, faites tourner 15 minutes.

Concassez les noisettes et ajoutez-les à la glace 2 minutes avant la fin du turbinage (gardez en quelques-unes pour la déco).

J'ai décidé d'en faire des petits pots que j'ai garnis grâce à une poche à douille munie d'une large douille (pour cette opération il faut être assez rapide sinon la glace fond, surtout si dehors c'est la canicule!!!).

Placez au congel 3 heures avant la dégustation, le mieux étant de les sortir 10 minutes avant de servir surtout si les pots sont épais et gardent bien le froid!!