

Glace à l'abricot et à la confiture de lait

Pour 1 litre de glace

200g de confiture de lait

200ml de crème liquide bien froide

240g d'abricots dénoyautés

Mixez les abricots et mélangez la purée obtenue avec la confiture de lait.

Montez la crème en chantilly et incorporez-la délicatement au mélange précédent.

Passez le tout à la sorbetière selon les instructions du fabricant, versez dans un récipient et hop au congel pendant au moins 4 heures.