

GLACE À LA FRAISE ET AU FROMAGE BLANC

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients :

- 100g de Sucre
- 300g d'eau
- 15g de Citron
- 250g de fromage blanc
- 250g de fraises

Recette réalisée au Thermomix, MCC ou Autres Robots Culinaires:

- > Mettre le sucre, l'eau, le jus de citron dans le bol du robot
- > Programmer 5 Min / 100°C / Vitesse 1
- > Ajouter le fromage blanc et les fraises
- > Mixer 30 Sec / Vitesse 10
- > Verser la préparation dans des moules à glaçons (ou autres moules à petits compartiments)
- > Placer les moules au congélateur minimum 4h

(Je prépare généralement ma préparation quelques temps à l'avance, pour récupérer mes moules, une fois mes cubes bien congelés, je les place dans une boîte hermétique ou dans un sac congélation)

Au moment de servir :

- > Sortir les cubes du congélateur et les mettre dans le bol du robot
- > Mixer 2 Min / Vitesse 6
- > Racler les bords du bol
- > Placer le fouet dans le bol
- > Fouettez 45 Sec / Vitesse 4
- > Servir immédiatement