

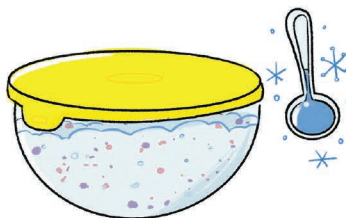
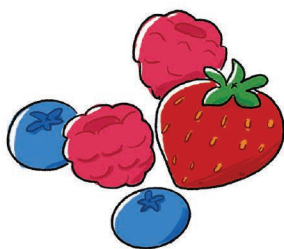


Crème glacée

aux petits fruits un peu abîmés

Ingrédients

- 1 litre (4 tasses) de crème à fouetter 35 %
- 300 ml (1 boîte) de lait condensé sucré (aussi appelé lait concentré sucré)
- 250 ml (1 tasse) de morceaux de fruits abîmés (bleuets, fraises, framboises...)



Étapes de la préparation

- 1** Dans un grand bol froid, fouette la crème jusqu'à ce qu'elle forme de petits pics fermes, entre 5 et 10 minutes.
- 2** Ajoute le lait condensé sucré froid et fouette à nouveau, environ une minute.
- 3** Ajoute les morceaux de fruits abîmés et mélange le tout avec une cuillère de bois.
- 4** Recouvre le bol d'un couvercle hermétique et place-le au congélateur pendant six heures, ou jusqu'à ce que la crème glacée soit bien durcie.
- 5** Sers ta crème glacée en la garnissant de fruits ou de morceaux de biscuits !



Truc!

Mets la crème à fouetter, le lait condensé sucré et le bol au réfrigérateur au moins une heure avant de commencer. Tu obtiendras un meilleur résultat.

