

LA RECETTE GOURMANDE

GLACE À LA PRUNE

Rafraîchissante et gourmande



Pour 4 personnes

Lavez les prunes puis ouvrez-les afin de les dénoyauter. Arrosez-les du jus de citron puis passez le tout au mixeur.

Versez la purée obtenue dans un bac à glace et réservez-la au congélateur.

Faites ensuite bouillir dans une casserole 10cl de crème liquide ainsi que le sucre vanillé. Laissez refroidir hors du feu.

Mélangez la crème vanillée à la purée de prunes. Fouettez ensuite la crème liquide restante. Incorporez-la au mélange de fruits et de crème vanillé.

Remplacez le bac à glace au congélateur et réservez pendant au minimum 6 heures. Mélangez régulièrement la glace au cours de la congélation afin d'éviter que des paillettes de glace ne se forment.

Bon appétit !

Préparation 15 min

200g prunes
50g de sucre en poudre
30cl de crème liquide
15g de sucre vanillé
1càS de jus de citron