

Crème glacée aux fraises

300 mg de fraises fraîches
150 ml de crème 35%
1/2 tasse de sucre
1 cuillère à table de jus de citron



Vous n'avez pas besoin de sorbetière pour faire cette recette, mais vous devez la préparer au moins une journée à l'avance.

- 1** Mélanger au robot culinaire les quatre ingrédients ensemble (jusqu'à une consistance lisse et uniforme). Il est conseillé de faire cette étape au début de la journée.
- 2** Verser la préparation dans un contenant allant au congélateur. Un ancien contenant de crème glacée sera idéal.
- 3** Après une heure au congélateur, mélanger la préparation à l'aide d'une fourchette pour éviter la formation de cristaux. Répéter l'opération 6 ou 7 fois (à intervalle d'une heure à chaque fois).
- 4** Attendre une nuit complète avant de servir.

