

GLACE A LA CERISE AMARENA



Difficulté : 

 6 Personnes

Ingrédients

500ml de Purée de Griotte
50g de Cerises Amarena
125g de sucre
12cl d'eau
1/4 de citron pressé
1 cuillère à soupe de kirsch

Préparation

Mélanger la Purée de Griotte avec le jus de citron pressé. Dans une casserole, préparer le sirop en portant à ébullition l'eau et le sucre, puis laisser refroidir.

Ajouter les Cerises Amarena au sirop, bien mélanger puis ajouter la Purée de Griotte au jus de citron. Disposer le tout dans une sorbetière. Verser le kirsch lorsque la glace est quasiment prise.

Former ensuite des boules, puis servir à la coupe avec des fruits frais ou des Cerises Amarena.

GLACE PÉPITES MANGUE ET FRAISE



Difficulté : 

 6 Personnes

Ingrédients

5 yaourts naturels
4 œufs
1 pincée de sel
80g de sucre en poudre
100g de crème fraîche
40g de Pépites Mangue
40g de Pépites Fraise

Préparation

Commencer par séparer les blancs d'œuf dans un saladier.

Ajouter une pincée de sel. Avec un batteur, monter les blancs d'œufs en neige, ils doivent être fermes.

Dans un autre saladier, verser le contenu des pots de yaourt en y ajoutant le sucre et la crème fraîche.

Incorporer délicatement le mélange aux blancs d'œufs battus en neige à l'aide d'une maryse. Couvrir le saladier à l'aide d'un film plastique et placer dans le congélateur.

Saupoudrer la glace de Pépites Mangue et Fraise. Patienter 3 heures avant de servir.