

# 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.