



Glace à la fraise



Ingédients

500 g de fraises
150 g de sucre glace
25 cl de crème liquide

Si vous le souhaitez, vous pouvez laver et couper en petits morceaux quelques fraises et les verser dans la sorbetière.

Retrouvez toutes
nos recettes :



3 personnes



2 h 15

Préparation

1. Mixer les fraises et les passer dans une passoire très fine pour retirer les grains.
2. Ajouter le sucre glace et mélanger.
3. Battre la crème façon chantilly.
4. Mélanger les fraises sucrées et la chantilly, puis mettre le tout dans la sorbetière.
5. Pour finir, servir lorsque la glace est bien prise dans la sorbetière.
6. Déguster la glace de suite ou la placer dans un bac au congélateur. A consommer dans la semaine.