

Glace au lait d'amandes



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 12 h

Cuisson : 15 mn

Un dessert gourmand et onctueux, à présenter dans une coupe avec des amandes effilées grillées au four et un coulis de fruits rouges.

Ingrédients

- 0,5 litre de lait d'amande - par exemple bjorg
- 100 g de sucre - ou 500 ml de sirop d'agave
- 3 jaunes d'œufs
- quelques gouttes d'amande amère

Préparation

- 1 Battez les jaunes d'œufs avec le sucre ou le sirop d'agave.
- 2 Incorporez ensuite petit à petit le lait d'amande jusqu'à obtention d'une consistance homogène.
- 3 Ajoutez quelques gouttes d'amande amère.
- 4 Faites chauffer l'ensemble à feu moyen afin de le faire épaissir.
- 5 Pour savoir à quel moment stopper le feu, mettez une cuillère dans la casserole et retirez-la : la préparation doit rester sur la cuillère, autrement dit, la napper.
- 6 Réservez le tout une nuit au réfrigérateur puis mettez-le dans votre sorbetière pour le turbinage : c'est prêt !

Proposé par

Bjorg

Bjorg Bio-Nutrition

25 ans de savoir faire bio.

"Ce que nous mangeons chaque jour contribue à notre santé de demain". C'est en partant de ce constat que Bjorg a fondé le concept de Bio-Nutrition, qui repose sur la sélection rigoureuse des ingrédients, les bénéfices nutritionnels de ses produits et la préservation du goût. Aujourd'hui, Bjorg est la première marque française de produits alimentaires biologiques. Composez au quotidien des menus biologiques, selon vos envies et vos besoins.

Découvrez la gamme Bjorg : www.bjorg.fr

Découvrez de savoureuses recettes santé : sans gluten, légères ou végétariennes sur www.bjorg.fr/recettes

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

