

Glace maison à la fraise



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 2 h

Cuisson : 40 mn

Cette année, si on attend le soleil pour manger des glaces, je crois que nous allons attendre longtemps.... Alors tant pis, je me lance... Une bonne glace avec les gariguettes du jardin (celles qui n'ont pas été volées....!!!). Ce plaisir est encore plus velouté, encore plus fruité et plus exquis lorsque c'est une glace maison.

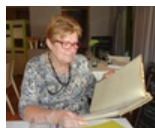
Ingrédients

- 300 g de fraises gariguettes
- 150 g de crème épaisse
- 90 g de sucre
- 1 sachet de stabilisant demarle

Préparation

- 1 Mixer les fraises avec les autres ingrédients. Placer la préparation au frais environ 2 heures.
- 2 Puis turbiner 40 minutes.
- 3 Servir dans une jolie coupe et décorer avec une fraise et une feuille de menthe.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

