

Mes idées recettes de chez ...

Panier des Champs



l'authenticité par nature

Glace au melon



Niveau



Facile

Préparation



10 min

Congélation



2h

Prix



Bon marché

INGRÉDIENTS

(Pour 4 personnes)

Chez Panier des champs :

- 2 melons

En épicerie :

- 100g de sucre glace
- 25cl de crème fraîche liquide
- 1 citron

EN CUISINE

- Coupez les melons en deux, retirez les graines et prélevez la chair. Mixez finement la chair du melon dans le bol d'un robot.
- Etape 2
- Battez la crème fraîche en Chantilly. Ajoutez le sucre glace, le jus de citron et la chantilly. Mélangez bien et versez en sorbetière.
- Etape 3
- Faites prendre la glace au congélateur pendant 2 heures en mélangeant avec une fourchette toutes les 15min pendant une heure afin d'éviter les cristaux.

BON APPÉTIT



