

Glace au yaourt

par Cecilecooks



Repos : quelques heures

Cuisson : aucune

Quantité : 1 bac de 1 litre

Ingrédients

4 yaourts naturels soit 500 gr (à défaut du fromage blanc)

100 gr de sucre glace

200 gr de crème fleurette à 30% de MG

Procédé

Pour la glace au yaourt

1 - Monter la crème fleurette bien froide à l'aide d'un batteur électrique en crème fouettée. Quand la crème commence à prendre, ajouter en pluie fine le sucre glace tout en augmentant progressivement la vitesse du batteur.

2 - Quand la crème chantilly est bien montée, ajouter les yaourts/fromages blancs et continuer de battre pour incorporer de l'air dans la préparation.

3 - Verser dans la sorbetière et turbiner la glace jusqu'à ce qu'elle soit prise (le temps de prise dépend du modèle de la sorbetière). Placer le bac qui va recevoir la glace au congélateur pour qu'il soit bien froid.

4 - Verser la glace prise dans son bac et réserver au congélateur plusieurs heures/jours/semaines.

Attention : la glace était très ferme dès la sortie du congélateur. Je vous recommande de la sortir au moins 20 minutes avant de la consommer, mais surveiller quand même au cours de ce temps qu'elle ne fonde pas trop non plus.



Coup de fouet

- pour la glace au yaourt, vous pouvez vous amuser avec des yaourts parfumés.