

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette perso adaptée au Thermomix

Glace groseille fraise

Petite récolte de groseilles dans mon jardin, hier. J'en ai profité pour en faire 4 petites glaces bien rafraîchissantes avec les quelques fraises qui me restaient dans le frigo...et voilà ! Tout simplement !



200 g de pulpe de groseilles (jus)

100 g de fraises entières

80 g de sucre glace

180 g de crème fraîche allégée

1 petit suisse

Avec environ **250 g à 300 g de groseilles entières**, récupérer leur pulpe en les pressant dans une fine passoire ou bien, encore mieux, si vous avez une centrifugeuse, vous pouvez récupérer le jus plus facilement.

Au total, j'avais 200 g de pulpe de groseilles (jus).

Dans le bol du TM

Verser la pulpe de groseilles et mettre les fraises entières + tous les autres ingrédients. Mixer le tout VIT 7 à votre convenance car tout dépend si vous préférez avoir des morceaux de fraises ou non.

Verser dans 4 petits pots de yaourt de 120 g.

J'ai mis dans des pots de yaourt, pour pouvoir mettre le couvercle, afin d'éviter la cristallisation sur le dessus.

Les mettre au congélateur au moins 2 h.

Quand je les ai sortis au bout de 2 h, elles n'étaient pas encore bien prises mais tant pis, on s'est bien régaling quand même.