



## Glace à la Cerise

claire63



Parmi les fruits d'été, on adore la cerise. On aime croquer cette petite bille rouge parfumée. On peut la travailler en glace et il y a fort à parier que vous allez succomber !!!

### Il vous faut :

- 650gr de cerises
- 3 jaunes d'œufs
- 80gr de sucre
- 30cl de lait
- 1 citron
- 20cl de crème fleurette

### Préparation :

- 1/ Lavez les cerises, équeutez les et enlevez les noyaux
- 2/ Pressez le citron et mettez le jus dans un récipient. Mettez-y les cerises et le lait puis travaillez les au mixeur
- 3/ Ajoutez la crème et remuez le tout. Passez le mélange au chinois
- 4/ Blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre puis rajoutez la préparation précédente. Mélangez
- 5/ Versez le tout dans une casserole et chauffez jusqu'à la limite de l'ébullition. N'oubliez pas de remuer jusqu'à épaississement
- 6/ Placez au réfrigérateur quelques heures puis turbinez

**Voilà !!! Il ne vous reste plus qu'à prendre votre panier et partir pour la cueillette**

Code Zodio : 10038403 Prix : 3€99

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez  
vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)