

GLACE FRAISE MASCARPONE sans SORBETIÈRE

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 6

Préparation : 15 min / Cuisson : 10 min / Repos : 1h au congélateur et 1h encore après minimum

Difficulté : Facile

Matériel spécifique : Un mixeur plongeant, un plat à gratin peu profond

INGRÉDIENTS

- 500 g de fraises • 40 g de sucre • 4 cas de sucre
- 250g de mascarpone • 200 g de crème épaisse • 180g de lait entier • 100 g de sucre • 20 g de miel
- 1 gousse de vanille

RÉALISATION

Préparer le coulis (un peu avant ou la veille) :

Laver les fraises, les équeuter. Les mettre dans une casserole avec le sucre et l'eau.

Laisser compoter sur feu doux pendant 10 minutes sans remuer jusqu'à ce qu'elles rendent un jus épais. Filtrer en pressant bien sur les fraises. Réserver.

Préparer la glace :

Mélanger le mascarpone à la pulpe de la gousse de vanille. Chauffer un peu 90 g de lait (la moitié) avec le sucre pour le faire fondre. Laisser tiédir. Ajouter le reste du lait, la crème, le mascarpone.

Mixer le tout au mixeur plongeant, verser dans un plat large et peu profond. Mettre au congélateur pendant 1h. Verser alors quelques cas de coulis sur la glace molle, faire des striures à la fourchette.

Remettre au congélateur. Servir avec le reste du coulis.