

RECETTE GLACE AUX FRAMBOISES

SANS SORBETIÈRE



VALÉRIANE GREBAN FINALISTE DU MEILLEUR PÂTISSIER - SAISON 7



INGRÉDIENTS

- 170 g de sucre
- Le jus d'1 citron jaune ou vert
- 1/2 L de crème liquide 35 %
- 400 g de framboises (fraîches ou congelées)
- 5 jaunes d'œufs

PRÉPARATION

1. Blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre.
2. Mixez les framboises avec le jus de citron, puis ajoutez cette purée au mélange sucre-œufs.
3. Battez la crème pour obtenir une texture crémeuse pas trop ferme et ajoutez-la au reste de la préparation.
4. Mettez le tout dans le moule de votre choix et laissez 12 heures au congélateur.

DRESSAGE

Décorez selon vos goûts :
à l'aide de sucre glace, de chocolat fondu
ou de feuilles de menthe, par exemple.

