

Glace cerise Amarena



POUR 1 L DE GLACE

TEMPS DE PRÉPARATION 45 MIN

TEMPS DE REPOS 2 H

Ingrédients

40 cl de lait entier
30 cl de crème fraîche liquide
100 g de sucre
1 c.à.c d'extrait de vanille liquide
200 g de cerises amarena avec leur sirop *

Ustensiles spécifiques :

1 sorbetière
Batteur électrique

* disponibles à La Maison du Fruit Confit.

Recette

- 1 Faites fondre le sucre dans le lait à feu moyen, ajoutez l'extrait de vanille. Laissez refroidir.
- 2 Montez la crème en chantilly et incorporez-la délicatement au lait.
- 3 Versez le mélange dans la sorbetière et laissez tourner environ 30 min.
- 4 Quand la glace est bien prise, ajoutez les cerises et leur sirop. Laissez tourner encore un ou 2 tours.
- 5 Mettez la glace dans un récipient et laissez prendre au congélateur au moins 2 h avant de servir.