Glace à la fraise

Je ne suis pas très glace aux fruits et pourtant, en ce moment j'adooore en manger, j'en raffole !! Je pense que c'est parce qu'elles sont tirées du magnifique livre de Linda Lomelino sur les glaces, les glaces sont vraiment trop trop bonnes. Bon pour celle-ci c'est une création mais je me suis inspirée d'une de ces recettes. Je vous propose une irrésistible glace à la fraise qui va faire fureur je peux vous le dire ! Super crémeuse, super gourmande avec ses marbrures de compoté de fraise...MIAM !

Pour 1L de glace

Ingrédients:

200g de fraises

1/2c. à café de vanille en poudre

45g de sucre de canne

40g de sucre en poudre

1 pincée de sel

200ml de crème entière

150ml de lait

Préparation:

Coupez les fraises en deux et mettez-les dans une casserole avec la vanille, les sucres et le sel.

Portez à ébullition et laissez frémir sur feu doux jusqu'à ce que es morceaux de fraises soient tendres. Laissez refroidir, puis réduisez en une purée grossière dans un mixeur.

Réservez 4c. à soupe de purée et mélangez le reste avec la crème et le lait. Laissez complètement refroidir au réfrigérateur.

Versez la préparation dans une sorbetière et faites prendre en glace jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Transférez la glace dans un bac bien froid. Incorporez délicatement le reste de purée de fraises puis entreposez au congélateur jusqu'à ce que la glace soit bien ferme.