

Glace à la myrtille



Pour aujourd'hui je vous propose une glace tout aussi belle que gourmande ! Je vous propose une crémeuse, savoureuse glace à la myrtille. Cette nouvelle recette de glace a énormément plus. Personnellement moi je la trouve un peu écoeurante bien que je raffole des myrtilles, mais elle est très bonne !

Pour 500ml de glace

Ingrédients:

200g de myrtilles

1/2c. à café de vanille en poudre

85g de sucre en poudre

2c. à soupe d'eau

150ml de crème entière

100ml de lait

Préparation:

Placez les myrtilles dans une casserole avec le sucre, l'eau et la vanille en poudre. Portez à ébullition et laissez frémir 5min sur feu doux.

Laissez tiédir un peu, puis réduisez les cassis en purée à l'aide d'un mixeur.

Mélangez la purée de cassis avec le lait et la crème. 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. Entreposez au congélateur jusqu'à ce que la glace soit bien ferme.