

GLACE AUX FRUITS



Ingrédients : (pour 6 glaces)

- 100g de framboises
- 2 nectarines jaunes bien mûres
- 2 kiwis
- un peu d'eau de source
- des moules à glace

Préparation:

1. écraser les framboises avec un peu d'eau puis verser-les dans le fond des moules à glace. Placer au congélateur 30 minutes.
2. peler et retirer les noyaux des nectarines, écraser-les avec un peu d'eau puis verser sur la couche de framboises une fois que celle-ci est légèrement prise afin d'éviter que les deux couleurs ne se mélangent. Placer au congélateur de nouveau 30 minutes.
3. peler les kiwis, les écraser avec un peu d'eau. Verser sur la couche de la purée de nectarine dès qu'elle est un peu dure, toujours pour ne pas mélanger les différentes couches. Attention tout de même à ne pas laisser trop durcir la glace sinon cela sera difficile pour enfoncer les bâtons.
4. Placer les bâtons puis direction le congélateur pour au moins 4h.

Vous pouvez remplacer n'importe quel fruit par un autre, attention tout de même à choisir des fruits de couleurs différentes si vous voulez conserver l'effet multicolore :

- fraise, ananas, kiwi
- pastèque, melon, concombre
- mûre, framboise, myrtille
- ananas, framboise, mangue ou fruit de la passion

LA GLACE AUX FRUITS ROUGES ET AU YAOURT



Si vous n'avez pas de moules à glace, vous pouvez prendre un gobelet en plastique ou un pot de yaourt ou de petits suisses. Les bâtons en bois sont dans l'enveloppe.

temps de préparation : 15 minutes

temps de congélation : 6 heures

ingrédients :

- 250 grammes de myrtilles
- 250 grammes de fraises
- 250 grammes de yaourt grec
- 2 cuillérées de sucre

préparation :

- laver les fruits
- enlever les pédoncules
- écraser chaque fruit séparément jusqu'à obtenir une purée
- mélanger dans un récipient le yaourt avec le sucre
- dans chaque moule à glace, mettez un tiers de purée de fraise, un tiers de yaourt, un tiers de purée de fraises.
- mettre un bâton dans chaque moule.
- laisser le moule à glace dans le congélateur pendant 6 heures.

Tu peux réaliser cette recette avec les fruits que tu préfères.