

GLACE AUX FRAMBOISES ET AU MASCARPONE



Ingrédients :

- 350grs de framboises (décongelées pour moi)
- le jus d'un citron
- 200grs de mascarpone
- 150grs de sucre en poudre
- 10cl de crème liquide

Préparation :

- Faire cuire les framboises avec le jus de citron dans une casserole pendant 10 minutes. Passer les framboises à travers une passoire pour en récolter le jus, en prenant soin de bien presser les fruits (j'ai fait au pilon). Laisser refroidir le coulis de framboises pendant 1 heure.
- Dans un saladier, fouetter le mascarpone avec le sucre, jusqu'à ce qu'il devienne bien lisse. Ajouter le coulis de framboises et mélanger. Laisser refroidir la préparation pendant 4 heures au réfrigérateur.
- Dans un autre saladier, monter la crème liquide bien froide en chantilly à l'aide du batteur électrique ou de votre robot, puis incorporer délicatement la préparation au mélange précédent.
- Verser la préparation en sorbetière et quand elle est prête, la mettre dans un bac (je garde les boîtes de glace du commerce pour m'en resservir quand j'en prépare maison) et mettre au moins 2 heures au congélateur pour qu'elle durcisse.
- DEGUSTER !!!!!!!!!!!