

## Glace au miel

Pour 8 personnes.

100 g de miel épais, 1 boîte de 1 l de macédoine de fruits, 250g de crème fraîche.

Egoutter le contenu de la boîte de macédoine.

Faire fondre le miel dans une casserole sur feu très doux et y mettre les fruits à pocher pendant une dizaine de minutes. Les passer au mixer.

D'autre part, fouetter la crème. Elle doit être très ferme.

Mettre les deux préparations au réfrigérateur pendant 1 h.

Les mélanger délicatement et verser dans des coupes.

Laisser glacer dans le freezer pendant 2 h.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.