

Glace aux fruits frais

Pour 12 personnes.

Préparation : 45 mn.

- a) 250 g de pulpe d'ananas, 125 g de sucre glace, un jus de citron, 2 dl de crème fraîche fouettée.
- b) 250 g de fraises, 125 g de sucre glace, un jus de citron, 2 dl de crème fraîche fouettée.
- c) 250 g de pêches, 125 g de sucre glace, un jus de citron, 2 dl de crème fraîche fouettée.
- d) De la Chantilly et des fruits au choix pour la décoration.

Passer les fruits séparément à la moulinette.

Mélanger à cette purée le sucre glace, le jus de citron et la crème fraîche fouettée.

Faire prendre les trois glaces au freezer.

Lorsqu'elles commencent à bien prendre, les dresser par couches dans un moule et laisser durcir.

Au moment de déguster, démouler sur le plat de service et garnir de fruits et de crème Chantilly.

Conseils :

Préparer la glace la veille afin qu'elle soit bien dure au moment de la démouler.

Lorsque les fruits sont passés à la moulinette, y ajouter le jus de citron immédiatement pour éviter que la purée obtenue ne noircisse.

En décoration, quelques cerises au marasquin parfument agréablement la glace.

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.