

GLACE À LA CERISE

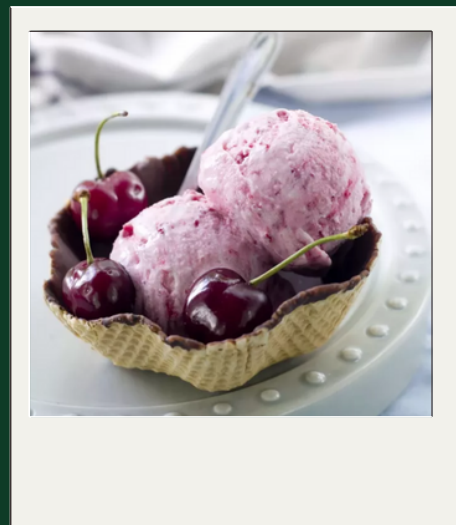
Préparation : 30 min

Cuisson : 15 min

Repos : 2 h

Ingrédients

- 650 g de cerises bien mures
- 3 jaunes d'œufs
- 80 g de sucre
- 30 cl de lait
- 1 citron
- 20 cl de crème fleurette



Préparations

- 1 - Lavez les cerises, puis équeutez-les et enlevez leurs noyaux.
- 2 - Pressez le citron et recueillez le jus dans un récipient.
- 3 - Mettez-y les cerises et le lait, puis travaillez-les au mixeur.
- 4 - Ensuite, additionnez la crème fleurette et remuez le tout.
- 5 - Passez le mélange au chinois.
- 6 - Blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre.
- 7 - Puis, rajoutez la préparation précédente et mélangez.
- 8 - Versez l'appareil dans une casserole et chauffez jusqu'à la limite de l'ébullition. N'oubliez pas de remuer jusqu'à épaississement.
- 9 - Placez au réfrigérateur pendant quelques heures, puis turbinez.