

Glace à la fraise sans sorbetière

Préparation 10 mn Temps Total 10 mn



Ingrédients / pour 4 personnes

- Pour 800 ml de crème glacée :
- 500 g de fraises
- 20 cl de crème liquide à 30% de mg
- 15 g d'aspartame (ou 150 g de [sucre](#) si vous préférez)

Préparation Glace à la fraise sans sorbetière

- 1 Mettre la crème 5 minutes au congélateur.
- 2 Laver les fraises et les mixer afin d'obtenir un coulis, ajouter l'aspartame ; mélanger le tout.
- 3 Monter la crème en chantilly et l'incorporer délicatement au coulis.
- 4 Pour finir

Mettre le tout dans des bacs à glace et les laisser 24 heures au congélateur.