



## Glace au yaourt aux fruits rouges

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de prise au froid : 1 nuit

Recette pour 6 personnes

### Ingrédients

- 300 g de yaourt ferme
- 40 cl de crème liquide entière bien froide
- 90 g de sucre
- 200 g de fruits rouges

1. Mixez 150 g de fruits rouges pour obtenir un coulis.
2. Mélanger le yaourt et le sucre.
3. Fouettez la crème en chantilly jusqu'à obtenir des pics assez fermes.
4. Incorporez délicatement cette crème montée au yaourt sucré, puis ajoutez le coulis de fruits pour obtenir des marbrures. Ajoutez le reste des fruits rouges et versez dans un petit moule à cake.
5. Placez au congélateur pour une nuit minimum.

### Astuce

Si vous avez une sorbetière, vous pouvez y passer la préparation avant de la verser dans le moule, la glace sera un peu plus souple. Dans tous les cas n'oubliez pas de sortir la glace du congélateur 15 à 20 minutes avant de la servir à l'aide d'une cuillère à glace.