



Fiche Recette

Glace croquante aux framboises

Ingrédients pour 6 personnes

- 2 gros œufs extra frais
- 150g de confiture de framboises
- 150g de framboises fraîches
- 8 petites meringues
- 30 cl de crème fraîche liquide entière froide
- 3 c. à café de sucre glace
- 1 sachet de Cremefix

Préparation (30 minutes et 6h de congélation)

A faire la veille

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Réservez les blancs. Fouettez les jaunes dans un bol avec 1 c. à café de sucre glace jusqu'à ce que le mélange blanchisse et épaississe. Incorporez la confiture de framboises et les framboises fraîches. Réservez au frais.

Fouettez la crème chantilly en ajoutant le sachet de cremefix et 1 c. à café de sucre glace dès que la crème commence à épaissir. Lorsqu'elle est bien ferme, mélangez-la délicatement à la préparation précédente. Réservez au frais. Fouettez les blancs en neige ferme en ajoutant 1 c. à café de sucre glace quand ils sont à 1/2 montés. Incorporez-les délicatement à la préparation précédente. Versez la moitié du mélange obtenu dans un moule à cake, enfoncez-y les petites meringues et couvrez avec l'autre moitié. Placez au congélateur jusqu'au lendemain.

Au moment de servir

Plongez le moule dans de l'eau chaude 1 à 2 min. Posez un plat à cake (froid) sur le moule et retournez le tout pour démouler. Décorez de framboises et de feuilles de menthe